

Tartaletas de Amur para copetín

Ingredientes

- 1 kg tartaletas de hojaldre

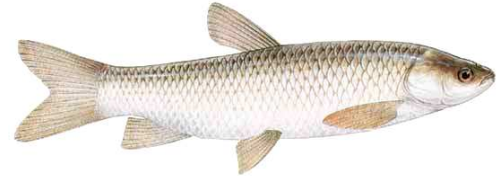
Para el Relleno

- 500 g carne de Amur sin piel, sin espina y molida
- 500 g queso roquefort
- 200 g crema de leche
- Aceitunas descarozadas
- Sal a gusto

Tiempo de preparación: aproximadamente 45 min

Preparación

1. Poner en el horno la fuente que contiene la carne de Amur y envolver la misma en papel aluminio.
2. Cortar en trozos finos el queso roquefort, las aceitunas y colocar en un bol.
3. Una vez ya cocida la carne de Amur, agregarla sobre el queso roquefort y las aceitunas.
4. Luego mezclar bien el contenido del bol y dejar enfriar.
5. Posteriormente agregar la crema de leche y mezclar hasta lograr la consistencia deseada.
6. Rellenar las tartaletas
7. Por último colocar en platos y servir.



www.recetade.net

A disfrutar!