

Juani
Maestra de taller

SALADITOS



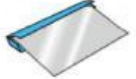
INGREDIENTES

- Masa de hojaldre
- Atún
- Tomate frito
- Queso amarillo
- Jamón cocido
- Bacon en tiras
- Huevo
- Sésamo



UTENSILIOS

- Cuchillo
- Bol
- Cuchara
- Brocha de cocina
- Papel para hornear
- Horno



1. Selecciona los ingredientes que debes usar en esta receta.

Horno



Huevo



Atún



Cuchillo



Bol



Bacon en tiras



Papel para hornear



Cuchara



Brocha de cocina



Sésamo



Jamón cocido



Masa de hojaldre



Tomate frito



Queso amarillo



2. Selecciona los utensilios que debes usar en esta receta.

Horno



Huevo



Atún



Cuchillo



Bol



Bacon en tiras



Papel para hornear



Cuchara



Brocha de cocina



Sésamo



Jamón cocido



Masa de hojaldre



Tomate frito



Queso amarillo





Juani
Maestra de taller



SALADITOS



PASOS A SEGUIR

3. Une con flechas



1



Rellenar las tiras con los ingredientes



2



Envolver cada una de las tiras



3



Pincelar con huevo batido



4



Cortar cada tira en trocitos del mismo tamaño



5



Hornear a 200° durante 15 minutos



6



Lavarse las manos



7



Mezclar el atún y el tomate frito



8



Cortar en lonchas el jamón y el queso



9



Estirar y cortar 3 tiras de la masa de hojaldre del mismo tamaño

