



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

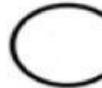


PASOS A SEGUIR

3. Une con flechas



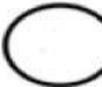
1



Rellenar las tiras con los ingredientes



2



Envolver cada una de las tiras



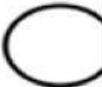
3



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



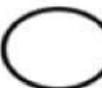
8



Cortar en lonchas el jamón y el queso



9



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

