



PASTA FILO RELLENA DE QUESO DE CABRA Y MIEL



Ingredientes:

- ✓ Hojas de Pasta filo
- ✓ Queso de cabra
- ✓ Miel
- ✓ Tomillo fresco
- ✓ Aceite de Oliva Virgen Extra Excelencia La Masía

Preparación:

Paso 1 Precalentamos el horno a 180 grados. Desmenuzamos el queso de cabra. Le añadimos miel y removemos.

Paso 2 Limpiamos el tomillo. Añadimos Aceite de Oliva Virgen Extra Excelencia La Masía. Pintamos la pasta filo. Cortamos la pasta en dos. Incorporamos el relleno. Cerramos los laterales y enrollamos.

Paso 3 Sobre papel de horno, horneamos 10 minutos a 180 grados.

Notas: Tapamos el resto de pasta con un trapo húmedo
