



Rellenos • Rellenos • Rellenos • Rellenos • Rellenos • Rellenos

(Milhojas de espárragos)

Preparación:

■ Cortar la masa de hojaldre en rectángulos de aproximadamente 10x6 cm. ■ Precocinar los hojaldres en el horno a 180° durante 8 minutos. ■ Untar el centro de cada hojaldre con queso LA VACA QUE RÍE. ■ Cocer los espárragos y colocarlos encima de la base de LA VACA QUE RÍE. Salpimentar. ■ Hornear a 180° de 7 a 8 minutos. ■ Servir caliente.



INGREDIENTES

CANTIDAD PARA
10 MILHOJAS

LA VACA QUE RÍE	200 g
Espárragos trigueros	600 g
Masas de hojaldre	1 ud
Sal, Pimienta	



Consejo
del Chef

Se puede servir tibio con
una ensalada.

DIFICULTAD
Mínima

COSTE
POR RACIÓN
(ORIENTATIVO)

0,65 €