










# CORONA DE HOJALDRE CON SALMÓN Y QUESO



## Ingredientes

					
1 masa de hojaldre	100 gramos de salmón	1 huevo	100 gramos de queso crema	5 gramos de semillas de sésamo	eneldo

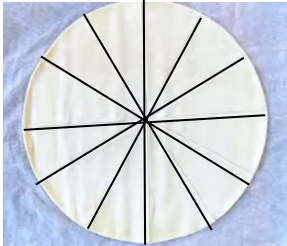
## Utensilios

				
Horno	Bandeja de horno	Tenedor	Cuchara	Tabla y cuchillo
				
Pincel cocina	Papel horno	Bol		



## Elaboración

- 1.- Corta la masa en 12 triángulos.



- 2.- Coloca el bol encima de un papel de horno.
- 3.- Pon los triángulos de masa rodeando el bol con las puntas hacia fuera.



- 4.- Quita el bol.
- 5.- Unta el queso formando un círculo en la parte ancha de la masa.



- 6.- Parte el salmón en trozos.
- 7.- Pon los trozos de salmón encima del queso.
- 8.- Añade eneldo encima del salmón.



9.- Para cerrar la corona:

Coge la punta del triángulo.

Pasa la punta del triángulo por encima del salmón.

Mete la punta del triángulo debajo de la masa.

Repite el cierre con todos los triángulos.



10.- Casca el huevo en un bol.

11.- Bate el huevo.

12.- Pinta con huevo la corona.

Utiliza el pincel de cocina.

13.- Añade sésamo por encima de la corona.

14.- Hornea la corona 20 minutos

a 180 grados.

15.- Sirve la corona caliente o fría.

“Escanea para verlo y ia disfrutar!”

