

Bocaditos de pasta de hojaldre con pesto

SERVES: 12

PREPARATION TIME: 30 minutos

COOKING TIME: 15-20 minutos

Ingredients

- 1 paquete (350 g) de hojaldre congelado
- 50 g de queso parmesano fresco, rallado
- 2 cucharadas de Filippo Berio Classic Pesto
- 2 cucharadas de Filippo Berio Sun Dried Tomato Pesto
- 12 tomates «cherry»
- 12 aceitunas negras sin hueso

Method

1. Pre calentamos el horno a 200° (convección).
2. Extendemos el hojaldre en un gran rectángulo. Cortamos la masa en 12 círculos con un molde de 6 cm y los colocamos en una bandeja para hornear untada ligeramente con aceite. Marcamos cada una de las partes con un tenedor.
3. Vertemos una cucharadita de Filippo Berio Classic Pesto en el centro de cada uno de los círculos y decoramos con un tomate «cherry» y una aceituna. Luego, repetimos el mismo proceso con Filippo Berio Sun Dried Tomato Pesto para la masa que queda.
4. Horneamos durante 15-20 minutos o hasta que el hojaldre esté dorado. Retiramos del horno y servimos con hojas de albahaca fresca y queso parmesano fresco rallado.