

## PATÉ DE SETAS TRUFADO

### **Ingredientes:**

- ~ 400gr de setas variadas al gusto o una sola variedad.
- ~ 100gr de queso crema natural.
- ~ 1 cucharadita de trufa negra rallada.
- ~ 8 nueces peladas (opcional).
- ~ 1 puerro pequeño (solo la parte blanca).
- ~ 1 chalota.
- ~ ½ vasito de vino dulce (opcional).
- ~ 2 dientes de ajos.
- ~ Cebollino (opcional).
- ~ Cebolla frita (opcional)
- ~ Aceite sal y pimienta.

### **Preparación:**

- Limpiamos las setas, la chalota y el puerro.
- Picamos la chalota y el puerro, sofreímos. Cuando esté blandita esta mezcla, añadimos las setas troceadas, la ralladura de trufa y rehogamos todo el conjunto. Salpimentamos.
- Una vez hechas las setas, dejamos templar o enfriar. A continuación, batimos hasta conseguir un puré espeso.
- Mezclamos bien el queso crema y las nueces picadas a mano al puré anterior.
- Servimos como aperitivo con pequeñas y finas rodajas de pan recién tostado con la cebolla frita y el cebollino picado por encima.



## **ROSQUITAS DE HOJALDRE**

### **Ingredientes:**

- ~ 1 ó 2 hojas de hojaldre rectangular.
- ~ 1 tarrina de Requesón o Mascarpone u otro queso endulzado al gusto.
- ~ 1 tarrina de frutos del bosque frescos.
- ~ Bombones pequeños (tantos como bocados). Lo podemos sustituir por onzas de chocolate.
- ~ 4 cucharadas de azúcar glas.
- ~ 1 huevo para pintar.
- ~ Almendras crudas picadas.
- ~ Papel de horno.

### **Preparación:**

- Precaentamos el horno a 220°C.
- Cortamos cuadrados del papel de horno de 7x7cm aproximadamente.
- Extendemos el hojaldre y repartimos sobre el mismo el azúcar. Pasamos suavemente un rodillo para que se adhiera bien.
- Estiramos un poco más el hojaldre con el rodillo y dividimos en tres o cuatro partes cada lámina del mismo. Enrollamos cuidadosamente formando un rulo desde la parte más corta hacia arriba.
- Cortamos, el rulo formado, longitudinalmente en dos.
- Sobre un trozo de papel de los que teníamos cortados, formamos un círculo (rosca) con una de las divisiones que hemos hecho. Pegamos las puntas apretando ligeramente.
- En el centro del círculo echamos una cucharadita de Requesón y frambuesas o arándanos, Requesón y un bombón, etc.
- Pintamos con huevo batido y lo colocamos en la base de un molde de magdalenas aceitado ligeramente o un molde de papel.
- Repartimos las almendras picadas por encima y horneamos durante 25 minutos o hasta que veamos que está hecho. Debe subir y quedar doradito.
- Seguiremos estas mismas instrucciones con todos los rulitos de hojaldre que formemos. Suelen salir 6 u 8 rosquitas por cada lámina de hojaldre dependiendo si la cortamos en tres o en cuatro partes.

