

# Croissants rellenas

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

**Aceitunas negras triturada:** 100 g

**Masas de hojaldre:** 2 Planchas

**Tomillo fresco:** 1 Ramillete

**Concentrado de tomate:** 120 g

**Queso feta:** 150 g

## Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 200°C.
- Luego, cortamos cada *plancha* de *hojaldre* en 6 triángulos. En la parte más gruesa disponemos una cucharadita de concentrado de *tomate* y lo extendemos apenas.
- Luego, agregamos la *aceituna* picada, un poco de queso feta y unas hojas de *tomillo*. Cerramos los triángulos enrollando desde la parte más gruesa hacia la más fina para dar forma a
- los croissants. Pegamos la punta con un poco de agua.
- Luego, colocamos las croissants en una bandeja de horno y las horneamos durante unos 20-25 minutos a 200°C o hasta que estén dorados.
- Retiramos del horno y servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/croissants-rellenas>