

Crujientes de Philo y Pastrami con Crema ácida



Ingredientes

Aceitunas negras: c/n

Cebollitas en vinagres: 6 Unidades

Espinaca: c/n

Mascarpone: 100 grs

Nata al 35%: 60 grs

Pepinillos encurtidos: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Cebolla Morada: c/n

Ciboulette: 1 Manojó

Masa Philo: 1 Paquete

Muzarella rallada: 100 grs

Pastrami: 200 grs

Queso Ementhal Rallado: 100 grs

Yogur griego natural: 60 grs

Preparación de la Receta

- Picar con cuchillo o con golpecitos de triturador el pastrami.
- Picar el *cebollino* y unir los quesos, el pastrami y el *cebollino*.
- Agregar un poco de pimienta y sal.
- Con una hoja de philo doblada a la mitad (pintada con aceite entre medias) hacer paquetitos de la forma que querramos y hornear en horno a 200 °C.
- Hacer una **crema** con las cebollitas, el yogurt, la *nata*, sal y pimienta, todo triturado.
- Presentar los paquetitos con la *crema* y una ensalada de *espinaca*, *cebolla* morada, pepinillos y aceitunas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crujientes-de-philo-y-pastrami-con-crema-acida>