Triángulos de filo con especias, queso feta y aceitunas negras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 200 g
Masa Philo: 250 g
Pimienta de Cayena: A gusto

Ensalada

Pimienta roja en grano: A gusto
Tomates secos: 25 grs.
Rúcula: 200 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Hinojo: 1 Unidad
Queso en fetas: 300 g
Aceitunas negras: 200 g

Vinagreta

Pistachos: 100 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Limon: ½ Unidad
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

- Clarifique la *manteca*.
- Superponga 4 hojas de masa pincelando cada lámina de masa con *manteca* clarificada y espolvoreadas con pimienta de *Cayena*.
- Corte la masa en triángulos y disponga sobre una placa pincelada con *manteca* clarificada.
- Dore en el horno precalentado a 180º C durante 4 minutos.

Vinagreta

- Pele los pistachos y pique groseramente.

- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle los pistachos, sal, pimienta, el *jugo* de *limón* y el aceite de oliva hasta emulsionar.

Ensalada

- Corte el queso en cubos.
- Hidrate los tomates en agua caliente, cuele y reserve en aceite de oliva.
- Pique groseramente los tomates
- Corte el *hinojo* en juliana.
- Descaroce las aceitunas y corte en cuartos.
- Machaque la pimienta roja.
- En un bowl mezcle el queso, los tomates, el *hinojo* y las aceitunas.
- Condimente con la vinagreta y pimienta roja.
- Aderece la *rúcula* con la vinagreta.

Presentación

- En el centro de un plato acomode un triángulo de masa, encima una porción de ensalada, cubra con otro triángulo de masa.
- En un costado forme un colchón con la *rúcula*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/triangulos-de-filo-con-especias-queso-feta-y-aceitunas-negras