CARAMELOS SALADOS

M. Carmen Rodríguez

Ingredientes

- 1 paquete de empanadillas
- 1 huevo
- Semilla
- (1) Queso de cabra, membrillo y nueces
- (2) Paté y manzana
- (3) Sobrasada y mango

Elaboración

Cortamos a daditos pequeños el queso, el membrillo y las nueces y apartamos en un plato

Cortamos a daditos pequeñitos o rallamos la manzana, unimos con el paté y apartamos en un plato

Cortamos a daditos pequeñitos el mango, mezclamos con la sobrasada y apartamos en un plato

Ponemos en cada oblea una cucharadita de los ingredientes que tenemos preparados, enrollamos como si fuera un caramelo, los pintamos con la yema del huevo, la semilla y horneamos a 180º unos 15 minutos o cuando estén dorados