

Crujientes de sobrasada con espuma de miel "aperitivo"



Ingredientes

Para 2 personas

- Pasta filo 1 paquete
- Sobrasada 1 trozo de unos 150 g
- Mantequilla **50 g**
- Miel 3 cucharadas
- Zumo de limón unas gotas
- Nata líquida para montar **100 ml**

Cómo hacer crujientes de sobrasada con miel

Dificultad: Media

- **Tiempo total** 20 m
- **Cocción** 20 m

Preparamos una mezcla o relleno en un bol, trabajando la **sobrasada pelada con una cucharada sopera de miel** y añadiendo más si fuera necesario. Una vez obtenemos una mezcla cremosa, la reservamos.

Para el exterior crujiente tenemos que cortar unos rectángulos de pasta filo más o menos de 12 x 5 cm, para después poder **enrollarlos formando una especie de cigarritos**. Para ello, una vez recortados, barnizamos tres capas de pasta filo con mantequilla y las pegamos una encima de otra.

Después rellenamos los rectángulos con la mezcla de sobrasada y miel y los enrollamos. **Calculad dos de estos cilindros por persona**. Para servirlos bien crujientes, los horneamos durante 10 minutos a 190°C,

retirando el exceso de mantequilla y grasa de la sobrasada al dejarlos escurrir sobre un papel absorbente.

Para hacer la espuma de miel, batimos la miel con el limón y añadimos la nata líquida con ayuda de las varillas. Después ponemos esa mezcla en un sifón de espumas, añadimos una carga y dejamos en la nevera durante 2 horas. Servimos los crujientes apilados, poniendo aparte un pequeño cuenco con la espuma de miel, para que cada uno se sirva o moje al gusto.

Con qué acompañar los crujientes de sobrasada con miel

Los **crujientes de sobrasada con miel** están deliciosos recién hechos, pero también se pueden tomar fríos o templados. Si tienes mucha gente, puedes hacerlos antes y servirlos tras darles un calentón en el horno. Recomendamos servirlos con un cuenco de espuma de miel al lado para que el que quiera los "moje" antes de llevárselos a la boca y un vino blanco bien frío.