

## Mil hojas de cabrales i tomate:

Ingredientes:

- Hojaldre, mermelada de tomate, piñones, queso de cabrales, tomates cherry y albahaca

Para la crema:

- 100g de cabrales, 50g de nata del 32%, un pellizco de sal y pimienta del molinillo



Preparación:

- Calentad los ingredietes en una cazo hasta que hiervan. Retirad y enfriar. Al cabo de unas horas, montadlo como si fuera nata
- Estirad la lámina de hojaldre con harina. Una vez estirada, cortad láminas de 4 x 8 cm. aprox.
- Hornead la lámina entre dos papeles para horno y con otra bandeja encima, para evitar que se hinc he, 10 min. a 190°C. Reservad
- Tostad ligeramente unos piñones
- Emplatado: En una lámina de hojaldre poned una cucharada con mermelada de tomate y encima, un poco de queso desmenuzado, piñones y crema de cabrales montada. Cubridlo con otra lámina de hojaldre y repetir la operación. Acabad decorando con unas rodajas de tomate, cristales de mar y albahaca