



CRUJIENTE DE PROVOLONE, TOMATE Y ALBAHACA

Ingredientes (para 10 triángulos):

- Aceite de oliva virgen
 - 2 ramas de albahaca fresca
 - 50 g rúcula fresca (peso neto)
 - 200 g queso provolone
 - 1 diente de ajo
 - Sal, pimienta negra recién molida
 - 8 tomates secos en aceite
 - 5 hojas de masa filo
 - Sésamo crudo (al gusto)
-

Elaboración:

1. Picar o prensar el diente de ajo y dorar en una sartén con un hilo de aceite de oliva.
2. Cuando esté ligeramente dorado añadir la rúcula fresca cortada a groso modo.
3. Rehogar unos 2 minutos, sazonar y retirar del fuego.
4. Incorporar ya fuera del fuego la albahaca fresca picada (sólo las hojas) y mezclar.
5. Rallar el queso provolone y añadir al relleno junto con los tomates secos en aceite previamente escurridos y picados.
6. Mezclar bien el relleno y dejar reposar 10 minutos para que baje de temperatura.
7. Sacar la masa filo (puede sustituirse por pasta brik) de la nevera en el último momento y cortar cada hoja en 2-3 tiras longitudinales.



8. Colocar una buena cucharada sopera de relleno en el extremo inferior e ir doblando la masa hacia arriba siempre guardando y respetando la forma de triángulo (ver vídeo).
 9. Tras acabar con todo el relleno colocar los crujientes en una bandeja de horno forrada con un tapete de silicona o con papel vegetal.
 10. Utilizar clara de huevo para pincelar la superficie y también para cerrar el extremo superior y evitar que se abra durante el horneado.
 11. Espolvorear con semillas de sésamo crudo (opcional).
 12. Hornear a 200°C en horno precalentado con calor arriba, abajo y ventilador hasta que masa filo tenga un bonito color dorado.
 13. Sacar del horno y ¡consumir sin moderación!
- * Es muy importante trabajar muy rápido con la masa filo porque se seca enseguida y dejará de ser flexible para ser muy frágil y quebradiza.
- * Se pueden freír los crujientes en abundante aceite en lugar de hornear y dejar escurrir el exceso de aceite sobre papel absorbente.