

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Rollos de hamburguesa de queso con Brugge d'Or

Rollos de hamburguesa de queso con Brugge d'Or

Ingredienten:

Ingredientes para 4 personas

- 1 cebolla, limpia
- 2 dientes de ajo, limpios
- 1 chorrito de aceite de oliva
- 250 g de carne picada
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 cucharadita de romero seco
- 1 huevo, batido
- 4 cucharadas de pan rallado
- 4 láminas de hojaldre cuadradas
- 4 lonchas de Brugge d'Or
- 1 yema de huevo, batida con un chorrito de leche

Bereiding:

1. Pique finamente la cebolla y el ajo. Con un chorrito de aceite de oliva, sofría la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes. Retire del fuego y deje enfriar un poco.
2. Mezcle la carne picada con la mezcla de cebolla y ajo, el perejil, el romero, el huevo batido y el pan rallado.
3. Precaliente el horno a 200 °C (aire caliente).
4. Extienda una lámina de hojaldre. Coloque al lado derecho una fina capa de carne picada, pero deje +/- 1 cm de espacio en el borde. Corte una loncha de Brugge d'Or y colóquela en el centro de la carne picada. Cubra completamente con más carne picada y asegúrese de que el queso está completamente rodeado por la carne picada. Con un pincel de cocina, aplique sobre el centímetro restante de la masa la mezcla de yema y leche. Doble el lado izquierdo de la masa sobre la carne y presione los bordes con un tenedor. Con un pincel, aplique la mezcla de huevo y leche sobre la parte superior. Repita con el resto de ingredientes.
5. Coloque los rollos de salchicha en una bandeja para hornear forrada con papel de horno. Hornee durante 20 minutos hasta que estén dorados.

4 personen

40 min

Plato principal

1.5

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/rollos-de-hamburguesa-de-queso-con-brugge-dor>