



## RECEPTA:

### ***Milfulles de formatge de Maó i sobrasada amb verduretes de temporada***

#### **1. Elaboración milfulles**

Se extiende una de las hojas de masa filo y se la pincela con mantequilla previamente derretida.

A continuación se le pone azúcar glasé muy bien repartida y se monta encima la segunda lámina de masa filo . Se presiona bien con las manos y se corta en cuadrantes de 7 cm. X 7 cm.

Se introduce en el horno durante unos 5 minutos a 150 grados (hay que tener precaución porque cada horno trabaja de forma diferente). Tienen que quedar de un color dorado como la miel.

Ingredientes	Cantidad
Masa filo	2 láminas
Mantequilla	40 gr
Azúcar glace	10 gr

#### **2. Elaboración relleno milfulles**

En un recipiente colocamos el queso bien troceado, le añadimos los ajos y el agua y lo trituramos para que quede una crema fina (sin grumos) y espesa, que colocamos en una manga pastelera.

Con la sobrasada, el aceite y la miel hacemos lo mismo y reservamos todo.

Ingredientes	Cantidad
Queso semi curado de Maó	120 gr
Ajos confitados	2 u
Agua	25 ml
Sobrasada de Menorca	120 gr
Aceite de oliva virgen extra	30 gr
miel de Romero de Menorca	20 gr

#### **3. Elaboración de las verduretes de temporada**

Para las verduras cogemos las patatas, las pelamos y las cortamos a daditos lo más pequeños posible.

Lo mismo con los puerros .

Laminamos la col en tiras de unos 4 milímetros.

Colocamos una cazuela a calentar el AOVE y cuando empiece a estar caliente ponemos primero la col y las patatas para que vayan pochando y cuando estén a media cocción añadimos los puerros.

Salteamos todo muy bien mezclado durante unos minutos y retiramos del fuego.

Ingredientes	Cantidad
Patata	100 gr
Puerros	100 gr
Col	50 gr
Aceite de oliva	c.s.
Sal	(5 g x k)

#### **4. Presentación**

Ponemos en el plato una base de las veduritas, a continuación un cuadrado de milfulles, con la manga pastelera le ponemos una capa de sobrasada , colocamos otro cuadrado de milfulles, ponemos la capa de la crema de queso de Maó y cubrimos con otra lámina de milfulles.

Para acabar la presentación , ponemos unos toppings de cebollino picado.

