

I N G R E D I E N T E S

PROVOLA AHUMADA EN MASA FILO

- 1 provola
- Chutney o cebollas caramelizadas
- Manteca
- Hojas de masa filo
- Huevo
- Semillas de sésamo

P R O C E D I M I E N T O

- 1-** Cortar la provola por la mitad y rellenarla con chutney o cebollas caramelizada (se puede usar cosa cualquier dulce que tengas).
- 2-** Pincelar con manteca derretida una hoja de masa filo, e ir intercalando masa y manteca con tres hojas.
- 3-** Poner en el centro la provola y cerrarla con la masa como si fuera un regalo.
- 4-** Pincelar su parte superior y espolvorear la con semillas de sésamo.
- 5-** Darle unos 10 minutos en freezer.
- 6-** Cocinar en un horno fuerte hasta que la masa esté dorada.

