

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

PROVOLA AHUMADA CON MASA FILO

Provola
Chutney
Masa Filo
Manteca
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.
- 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.

