



### INGREDIENTES:

- 2 puerros (150 gramos)
- 1 guindilla
- 50 gramos de aceite
- 6 gotas de tabasco
- 400 gramos de carne picada mixta
- 1 manzana
- orégano
- pimienta negra en polvo
- sal
- 1 yema de huevo
- 2 paquetes de obleas pequeñas (La cocinera)
- queso rallado para gratinar.
- 1 huevo para pintar

### PREPARACIÓN:

1. Poner el queso a trozos, en el vaso de Thermomix y **trituramos 20 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo**

Sacar y reservar.

2. Sin lavar el vaso, echar los puerros a rodajas gruesas, y los **picamos 5 segundos a velocidad 5**

Bajamos los restos de las paredes del vaso con ayuda de la espátula, y agregar el aceite y la guindilla entera, y **programar 7**

**minutos, temperatura varoma, velocidad 1**

, para sofreírlo, y encima de la tapa colocamos el cestillo en lugar del cubilete, para que no, nos quede cocido. Al terminar retiramos la guindilla, y añadimos las cucharadas de salsa de tomate (puede ser frito si queremos) las gotas de tabasco, y

**programamos 30**

**segundos a temperatura 100 grados, velocidad 2.**

3. Terminado el tiempo, incorporamos la carne, previamente salpimentada, el orégano (bien de orégano) la pimienta, la yema de huevo, y la manzana a taquitos pequeñines (si le ponemos), mezclamos bien y **removemos durante 10 segundos, pulsando la velocidad cuchara, a velocidad 2 y medio.**

4. Lo dejamos templar en un bol, mientras vamos precalentando el horno a 220º, durante 10 minutos, y batimos un huevo para pintar.

5. Vamos colocando las obleas, en una bandeja de horno, con papel vegetal en el fondo (papel de hornear), y vamos echando, en cada una de ellas, en el centro, la mezcla de carne, y vamos pintando por alrededor, por los bordes, con la ayuda de una brocha con el huevo batido, y con otra oblea, la ponemos encima, unimos la de arriba con la de abajo (se pegará un poco por el huevo batido), y hacemos un redoble, por alrededor, cogiendo pellizcos de masa, hasta dejarla unida una con la otra, las pintamos ya de huevo, una vez unidas, y quedarán hechos los bocaditos, bajar la potencia del horno a 200º, o a 180º si nuestro horno es muy fuerte, y los tenemos de 20 a 30 minutos, hasta que los veamos ligeramente doraditos (el tiempo como siempre dependerá de nuestro horno) Al finalizar los sacamos un momento, los espolvoreamos con el queso rallado, y con orégano, y los ponemos a gratinar un poquito 4 ó 5 minutos, y

**LISTOS**

**Son una delicia.**

6. Esta receta es primeramente de la revista Lecturas, y está adaptada a la Thermomix. Yo la vi en el foro que la puso, un crac de la cocina, la forera Canelona, me pareció que estaría estupenda y así es. Probadla os la aconsejo.



