

Pastel Gloria

Description

I love to mix sweet and sour flavours, and in Colombian cuisine we find many recipes with this mixture. This appetiser is perfect for a tea party or snack.

Pastel Gloria or Cheese and Guava Appetiser **(English version below)**

- Pasta de hojaldre.
- Mermelada de guayaba o bocadillo de guayaba.
- 50 gramos de queso doble crema o mozzarella.
- 1 huevo batido para glazear.
- Azucar.

Preparacion

1. Precalentar el horno a 180º Celsius – 350º Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
2. Cortar el hojaldre en rectangulos o cualquier otra figura.
3. Poner un poco de queso y luego el bocadillo de guayaba u otra mermelada.
4. Aplicar un poco de huevo batido en los bordes.
5. Cubrir con otra capa de hojaldre y presionar ligeramente con un tenedor.
6. Hacer unos cortes en el interior del rectangulo con un cuchillo filoso como muestra las fotos.
7. Glazear de nuevo con el huevo y azucar.
8. Hornear por unos 10 a 15 minutos o hasta que esten ligeramente dorados.
9. Sacar a en una superficie segura y dejar enfriar un poco. Servir.

Sweet Guava Appetiser **(English version)**

Ingredients

- Puff pastry.
- Guava jam or guava paste or other jam.
- 50 grams of mozzarella cheese.
- 1 egg, beaten to glaze
- Icing sugar.

Preparation

1. Preheat oven to 180º Celsius – 350º Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
2. Cut the pastry into rectangle or any other shape.
3. Put some cheese and then some jam.
4. Apply a little beaten egg and then make the folds.
5. Make cuts on the inside of the rectangle with a sharp knife as shown in the photos.
6. Glaze again with the egg and sugar
7. Bake for 10 to 15 minutes or until lightly browned.
8. Take the tray out into a secure surface and let cool slightly. Serve.