



Tus pequeños

**GRANDES
MOMENTOS**



RIBERA DEL GUADIANA
Denominación de Origen

Tierra, Vino y amigos

Saquitos de obleas con beicon y Queso de la Serena

Ingredientes

- Obleas
- Beicon
- Queso de la Serena
- Mantequilla

Preparación

1. Lo primero que vamos hacer es coger las obleas, añadimos el beicon, encima del beicon añadimos el Queso de la Serena y cerramos el beicon.
2. Ahora cerramos la oblea y untamos por fuera con mantequilla líquida.
3. Precalentamos el horno a 180 grados.
4. Ya tenemos el horno caliente, metemos nuestras obleas y lo dejamos hasta que queden dorada por fuera nuestras obleas.

Recomendado
para disfrutar:

En la tierra

Maridaje



Viña Canchal
Pardina Blanco
Cosecha Seco



Zaleo Tempranillo
Rosado Cosecha
Seco



Blasón del Turra
Pardina Blanco
Cosecha Seco



Blasón del Turra
Macabeo Blanco
Cosecha Seco