

Hojaldre de champiñones y gambas

Descripción

Para mí lo más importante de esta receta, es que es de «cosecha propia». Siempre me han gustado las recetas con hojaldre, tanto dulces como saladas. Y decidí pasar un poco del dulce, hacerla en salado, y la verdad es que en casa fue un éxito.

Esta receta puede valer como primer plato y también como aperitivo.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * Una lámina de masa de hojaldre, a mí me gusta la del Lidl.
- * 1 cebolleta.
- * 1 diente de ajo.
- * 1 puerro mediano.
- * 1 bandeja de champiñones fileteados de 200-300 gr.
- * Unos 200 gr de gambas frescas o congeladas a gusto.
- * Queso rallado, la cantidad y la variedad a vuestro gusto.
Yo suelo poner de Mozzarella rallada en sobre.
- * Unas lonchitas de jamón, el que os guste.
- * Aceite, sal, pimienta, un poquito de leche.

Preparación:

Estirar un poco la masa del hojaldre con el rodillo y pincharla con un tenedor (para que no suba en el horno) de manera que deje un centímetro en los bordes sin pinchar (así los bordes harán de sujeción del relleno) y reservar.

Limpiar las gambas, tanto si son frescas como congeladas, yo les quito el intestino, que es la «rayita negra» que tienen en un lateral.



En una cazuela poner aceite y pochar el puerro, el ajo y la cebolleta troceados. Cuando est n dorados subir el fuego y añadir los champiñones fileteados y dejar que se hagan aunque no demasiado porque se meter n en el horno. Echar la sal, la pimienta y las gambas y un poco de harina para que ligen mejor los ingredientes, si veis que os queda demasiado espeso añadir un chorrito de leche.



Precalentar el horno a 180 C, calor arriba y abajo.

Poner todo lo pochado encima de la masa de hojaldre, dejando sin poner 1 centímetro o centímetro y medio en los bordes. Echar por encima el queso.

Meter al horno, en la parte central (180 C calor arriba y abajo), durante aproximadamente 20 minutos, hasta que veáis que el hojaldre est  dorado. **Ojo con el hojaldre que no se queme.**



Sacar del horno, poner por encima las lonchitas de jamón, y cuando veáis que la grasa del jamón se deshace, servir. Comer caliente.



       Ya veréis como triunf is !!!!

Categoría

1. Aperitivos

Fecha de creación

agosto 5, 2014

Autor

admin