

Hojaldre de jamón, champiñones y queso

Descripción

Esta receta es de «cosecha propia». Pensando ¿qué poner para comer mañana? se me ocurrió y me parece que he acertado.



Ingredientes: (Para cuatro, seis personas).

- * 2 planchas de hojaldre. La marca que mas os guste. Ya sabéis cual es la más.
- * 200 gr de jamón de York.
- * 200 gr de queso. Yo he puesto en lonchas, pero puede ser rallado. Ya sabéis que el queso es muy personal, así que el que mas os guste.
- * 1 cebolla y 1/2 grande.
- * 250 gr de champiñones fileteado. Una bandeja de las del supermercado. También puede ser del de conserva.
- * 1 huevo.
- * Aceite de oliva, sal, perejil, pimienta.

Preparación:

Limpiamos bien los champiñones y reservamos. Limpiamos el ajo y la cebolla, los picamos finamente y reservamos también.

En una olla ancha y plana vertemos un chorro de aceite de oliva y echamos el ajo y la cebolla picaditos, salpimentamos y esperamos que se poche todo. Cuando la cebolla coge color añadimos nuestros champiñones, ponemos el fuego fuerte y dejamos que se hagan.





Salpimentamos, **ojo con la sal porque el queso lleva la suya y a lo mejor nos queda salado**. Recordad que todo esto va al horno, donde terminará de hacerse.

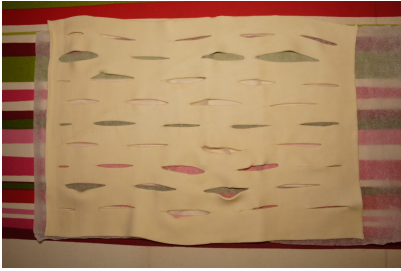
Extendemos en una bandeja de horno, sobre el papel que trae, una plancha de hojaldre y cubrimos con el jamón de York, dejando unos 2 centímetros todo alrededor sin cubrir. Sobre éste ponemos el revuelto de cebolla y champiñón, procurando repartirlo bien sobre el jamón. Hecho esto, cubrimos todo con el queso.

default watermark



Extendemos la segunda plancha de hojaldre, con el papel que trae, sobre la mesa, y le vamos dando unos cortes intermitentes (como indico en la foto, parece una rejilla), no muy largos, por todo el hojaldre, procurando dejar 2 centímetros alrededor sin cortar para sellar las dos planchas de hojaldre y que no se nos salga el relleno cuando cueza en el horno.





Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo. Batimos el huevo y con una brocha pincelamos los 2 centímetros de borde.



Una vez cortado el hojaldre, cubrimos con el nuestro relleno. Presionamos y pellizcamos bien en los bordes para que se sellen. Por último pincelamos todo nuestro hojaldre para que se dore en el horno.

Metemos la bandeja en el horno, un poco mas abajo de la mitad, a 180°C, calor arriba y abajo durante 30 minutos. Cuando lleve 15 minutos, lo subimos a la mitad para que se dore por encima, **ojo que no**

se queme.

Y ya solo queda degustar nuestra obra. Ya veréis como triunfáis.



Categoría

1. Aperitivos

Fecha de creación

enero 17, 2015

Autor

admin