

Milhojas frías de merluza y gambas

Descripción

Esta receta me ha parecido super fácil y es una buena opción para poner en Navidad. porque se puede preparar de víspera y nos deja un poco de tiempo para otras recetas mas complicadas y que hay que preparar en el momento. Incluso el hojaldre lo podemos hacer hasta con dos días de antelación, si lo guardamos en papel, en un lugar seco y fresco.

Ingredientes: (Para ocho personas).

- * 2 planchas rectangulares de hojaldre. Y ya sabéis cual es mi favorito, el del Lidl.
- * 250 ml de mayonesa. Puede ser casera o como en este caso comprada.
- * 3 huevos.
- * 400 gr de merluza sin piel ni espinas.
- * 200 gr de gambas peladas. Yo he puesto de las congeladas.
- * 9 palitos de cangrejo. De los de krissia que son mas pequeños.
- * Agua, pimienta (a vuestro gusto), sal.



Preparación:

En una olla con agua ponemos a cocer los huevos durante 10 minutos. Una vez cocidos, escurrimos y dejamos enfriar. Los pelamos y reservamos.

Precalentamos el horno a 200°C, calor arriba y abajo, junto con la bandeja de horno que vayamos a usar.

Sacamos el hojaldre de su envase, lo pinchamos bien por toda la superficie, lo cortamos en tres tiras a lo largo y lo ponemos sobre la bandeja de horno caliente (ojo con quemarnos). Metemos en el horno a 200°C, calor arriba y abajo, durante 15 minutos. Lo miraremos a media cocina, si vemos que sube mucho, ponemos papel sobre el hojaldre y otra bandeja de horno para que no le deje subir en exceso.



Pasado el tiempo sacamos, si vemos que ha quedado poco tostado, lo ponemos en el horno (altura media) a gratinar hasta que veamos que esta dorado.

Sacamos y dejamos enfriar sobre una rejilla. Escogeremos la tira que este mas bonita para cubrir nuestro milhojas. Si alguna de ellas se rompe un poco, no importa la dejamos para el fondo o para el medio.

Pasamos a hacer el relleno. Y para ello cocemos (si se puede al vapor, mejor) la merluza y las gambas, en una olla al fuego. Tardan poco en cocer. Escurrimos, dejamos templar para manipular y reservamos. En un bol ponemos la merluza desmigada, **las gambas, los palitos de cangrejo y los huevos, todo ello picadito muy fino**, removemos todo para que se mezcle y le echamos la mayonesa con un poco de pimienta molida.





Rectificamos de sal y pasamos a montar nuestros milhojas.

Escogemos el recipiente para servir, ponemos una tira de hojaldre, repartimos por encima parte del relleno, con la ayuda de una cuchara, **tendremos en cuenta que nos tiene que llegar para montar dos milhojas con tres tiras de hojaldre cada uno.** Es decir, empezamos con la tira de hojaldre, seguimos con el relleno, otra tira de hojaldre, relleno y acabamos con otra tira de hojaldre. y lo mismo con las otras tres tiras de hojaldre restantes.

¿Y listo! Tendremos unos milhojas para chuparse los dedos!?

Consejo: Como ya os he comentado al principio, esta receta aparte de fácil, nos ayuda mucho, porque lo mas importante lo podemos resolver de rápida y nos queda solo el montaje, que lo haremos justo antes de servir para que el hojaldre no se ablande. Si la mayonesa os gusta con un toque a ajo, lo trituraremos en el accesorio de la batidora para estos menesteres y se lo añadimos.



Categoría

1. Aperitivos

Fecha de creación

diciembre 14, 2015

Autor

admin