

Hojaldre de boquerones y fritada

Descripción



Este tipo de receta, que es de «cosecha propia», se puede poner como plato principal y también como aperitivo.

Yo he hecho el hojaldre con boquerones, pero ya sabéis que se puede hacer con otros pescados: sardinas pequeñas, chicharrillos?

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * Una plancha de hojaldre (yo compro la del Lidl).
- * 23 boquerones, dependiendo del tamaño, estos eran grandes.
- * 1 pimiento verde grande.
- * ½ pimiento rojo (si es pequeño ponerlo entero).
- * ½ cebolleta mediana.
- * 1 diente de ajo.
- * Salsa de tomate, puede ser natural o frito.
- * Aceite de oliva, sal, pimienta y queso rallado.



Preparación:

Picar los pimientos finamente, al igual que el ajo y la cebolleta. Poner a pochar en una sartén con aceite de oliva la cebolleta y el ajo. Cuando este pochado añadimos los pimientos y seguimos pochando.



Limpiar los boquerones y quitarles la espina, de forma que se puedan poner abiertos.

Precalentar el horno a 200°.

Poner la plancha de hojaldre sobre una bandeja de horno, pincharla con un tenedor dejando unos 2 cm en los bordes sin pinchar, para que suba en el horno.



Poner encima del hojaldre la salsa de tomate. Yo la extiendo con una cuchara como si fuera para una pizza, la cantidad depende de vuestro gusto.

Encima del tomate pondremos la fritada, lo extendemos de forma homogénea. Y por último colocaremos los boquerones salpimentados a gusto, con l

default watermark



Metemos todo en el horno a 180  , calor arriba y abajo, durante 15 minutos aproximadamente (el hojaldre empezar   a dorarse), entonces sacar del horno para echarle por encima el queso rallado (el que más os guste).



Y lo volveremos a introducir en el horno hasta que el hojaldre este dorado. **Cuidado: que el hojaldre este dorado, no quemado.** Sacar unos minutos antes de comerlo para que se atempere un poco.

Et voilà!!!!!! A comeeeeeerr!!!!!!

Categoría

1. Aperitivos
2. Pescados y mariscos

Fecha de creación

octubre 13, 2014

Autor

admin



default watermark