



Hojaldre de verduras y queso

Descripción



Con esta receta quedarás como un señor delante de tus amigos, familiares, en fin! invitados.

Ya sabéis que mi hojaldre favorito es el del Lidl, pero con esto no quiero decir nada, a cada uno el que le guste. El de la receta original es congelado.

Sacamos el hojaldre del frigorífico una hora antes de su montaje.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 plancha de hojaldre rectangular.
- 8 lonchas de queso que funda bien. Vuestro preferido.
- 1 puerro mediano.
- 1/2 pimiento rojo grande.
- 1/2 cebolla mediana.
- 1 diente de ajo mediano.
- 2 huevos (uno de ellos para pintar el hojaldre).
- 100 gr de champiñones de bote. O los que os gusten.
- Aceite de oliva, sal, una ramita de perejil y pimienta.

Preparaci3n:

Lavamos las verduras, reservamos.

Pelamos el pimiento, troceamos finamente las verduras por separado y reservamos.

En una olla baja y ancha, vertemos un chorro de aceite de oliva, ponemos al fuego y echamos el pimiento rojo. removemos y dejamos hasta que se ablande. Aãadimos el ajo y la cebolla, pochamos,



Abrimos el bote de los champiñones, escurrimos el líquido que traen, los pasamos por el grifo (me gusta lavarlos un poco si son de bote) y agregamos a las verduras. removemos. salpimentamos,



default watermark

Extendemos la plancha de hojaldre y la cubrimos con el queso, dejando unos 2 cm en los bordes sin relleno, para que al enrollar el hojaldre no se salga.



default watermark

Echamos la verdura pochada sobre el queso y repartimos bien.



Precalentamos el horno a 190°C, calor arriba y abajo, dejando dentro la bandeja que usaremos para hacer el hojaldre.



default watermark

Vamos enrollando el hojaldre a lo largo, con cuidado de que no se nos salga demasiado el relleno.

Pincelamos con el huevo restante, para que se peguen los extremos y el lateral que cierra nuestro rulo, sellamos bien los laterales, sobre todo para que no se salga el queso.



Sacamos la bandeja del horno, **¡ojo que estarÃ¡ muy caliente!** y ponemos el rulo en la bandeja sobre el papel que trae. Pincelamos bien por todo el hojaldre y sin miedo, metemos en el horno, **de la mitad hacia abajo**, a 190Â°C durante 15-20 minutos, hasta que se dore.



Serviremos al momento, caliente y con el queso bien fundido en el centro.



Consejo: Yo he puesto esas verduras, pero también lo podeis hacer con calabacines, zanahoria en tiras, gambas  a vuestro gusto el relleno. Lo mismo que el queso, si os gusta fuerte . Procuraremos sellar bien el hojaldre una vez relleno, porque si no con el calor se nos abrirá.

Seguimos en Facebook: facebook.com/masqpostres

Y en la web: www.masqpostres.es

Categoría

1. Aperitivos
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

julio 11, 2016

Autor

admin