

Alcauciles en masa de hojaldre

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Alcauciles: 6 Unidades

Masa de hojaldre: 500 g

Aceite De Oliva: 30 cc

Sal: A gusto

Limon: 1/2 Unidad

Guarnición

Pan de tomate: 1 Unidad

Relleno

Berenjenas: 3 Unidades

Huevo: 1 Unidad

Queso rallado: 2 cdas.

Pimienta: A gusto

Perejil: 1 cda.

Sal: A gusto

Salchicha parrillera: 150 g

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 30 cc

Pan Rallado: 50 grs.

Preparación de la Receta

- Limpie los **alcauciles**, corte el tallo por la base y deseche las hojas externas.
- Con la ayuda de un cuchillo corte la punta de las hojas y deje reposar en agua salada con *limón*
- Bajo un chorro de agua corriente, abrir las hojas sin romperlas y limpie las eventuales barbas que pudiera tener
- Finalmente escurra con la cabeza hacia abajo
- Corte el *limón* en gajos.
- En una *cacerola* acomode los *alcauciles* parados, cubra con abundante agua salada, agregue el *limón* y el aceite.
- Cocine durante 30 minutos

- Cuele y deje enfriar.
- Reserve boca abajo.

Relleno

- Quite la piel de las salchichas, desmenuce.
- Pique finamente el *ajo* y el *perejil*.
- En un sartén con aceite de oliva saltee la carne de la salchicha y el *ajo*.
- Reserve
- Pique la *mozzarella*.
- En un recipiente mezcle el pan y el queso rallados, el *perejil*, la *mozzarella*, el *ajo* y la carne de salchicha, amalgame con el *huevo* y el aceite de oliva.
- Condimente con sal y pimienta.

Armado

- Estire la masa de **hojaldre** y corte cuadrados de 15 cm de lado.
- Corte las berenjenas en rodajas y ase en el horno.
- Rellene los *alcauciles* con la preparación anterior, compacte con la ayuda de una cuchara.
- Tape con una *rodaja* de *berenjena*.
- Bata ligeramente el *huevo*.
- Disponga un alcaucil sobre un rectángulo de *hojaldre*, tape con otro y cierre.
- Pinte con el *huevo* y cocine en el horno durante 15 minutos o hasta que se vean dorados.

Presentación

- Sirva un alcaucil en el centro de un plato, decore con hojas de salvia.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/alcauciles-en-masa-de-hojaldre>