

Empanadas abiertas de pescado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 20 g

Masa de hojaldre: 1 Disco

Harina: 50 grs.

Relleno

Leche: 180 cc

Cebolla de verdeo: 4 Unidades

Huevo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Eneldo: 1 cda.

Pan Rallado: 2 cdas.

Harina: 1 cda.

Manteca: 2 cdas.

Pescado Blanco: 300 g

Aceite De Oliva: 20 cc

Puerros: 2 Unidades

Vinagreta de hongos

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Hongos Portobello: 2 Unidades

Rúcula: 100 g

Aceto balsámico: 1 cda.

Preparación de la Receta

- En la mesada previamente enharinada estire la masa de tarta.
- En un molde previamente enmantecado, coloque la masa, corte el excedente dentro coloque papel aluminio con garbanzos para evitar que leve.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve al horno y cocine durante 8 minutos
- Retire del horno y quite el papel con los garbanzos
- Pinche la masa con un tenedor y vuelva a colocar en el horno.

Relleno

- Corte el pescado en cubos pequeños.
- Corte la *cebolla* de verdeo y el *puerro* en rodajas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el pescado
- Desmenuce el pescado con ayuda de una cuchara de madera.
- Retire el pescado, en la misma sartén con una cucharada de *manteca* rehogue la *cebolla* de verdeo y el *puerro*
- En una olla entibie la leche.
- Agregue a la *cebolla* de verdeo y el *puerro* la *harina* y la leche tibia
- Cocine hasta espesar con ayuda de una cuchara de madera.
- En un bowl coloque mezcle el pescado y la salsa blanca de verdeo y *puerro*
- Agregue el *huevo* para ligar, sal y pimienta.

Armado

- Pique el *eneldo*.
- Coloque dentro de la masa el relleno
- Lleve nuevamente al horno y cocine hasta coagular.
- En un bowl coloque el pan rallado con *eneldo* y el resto de la *manteca*, mezcle hasta formar un arenado
- Cubra la tarta con esta preparación.
- Lleve al horno durante tres minutos hasta *dorar*.

Vinagreta de hongos

- Pique los *hongos* Portobello.
- Troce la *rúcula* con las manos.
- En un bowl coloque los *hongos*, el aceto balsámico, sal, pimienta y aceite de oliva
- Mezcle hasta emulsionar

Presentación

- Sirva la empanada abierta de pescado en una fuente
- Acompañe con hojas de *rúcula* condimentadas con la vinagreta de *hongos*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/empanadas-abiertas-de-pescado>