Hojaldre de puerros con hongos y gambas



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Puerro: media Unidad
Colas de langostinos: 5 Unidades
Variedad de Hongos frescos: 100 g
Sal:
Queso Parmesano Rallado: A gusto
Aceite De Oliva:
Yema de huevo: 1 Unidad
Pimienta:
Zanahoria: media Unidad
Tapa de hojaldre: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 220ºC.

Para comenzar

- *Pelar* y picar el *puerro*
- Con la *zanahoria*, hacer láminas finas y cortarlas.
- Preparar un sofrito con el *puerro* y la *zanahoria* en una sartén con aceite
- Añadir los **hongos**, salpimentar y rehogar bien.
- Por otro lado, amasar el **hojaldre** y cortar dos triángulos, uno de ellos más grande que el otro
- Colocar el sofrito sobre el rectángulo más grande y cubrir con el otro.
- Echar nuestra mezcla de *apio*, *zanahoria* y **gambas** sobre el triángulo de masa más grande Añadir las colas de langostino y queso parmesano rallado
- Cerrar con el otro triángulo de masa y pintamos con *huevo*.
- Moler la pimienta y espolvorearla por encima junto con más parmesano.
- Colocar nuestro *hojaldre* sobre una bandeja de horno y cocinar a 220ºC durante 15 minutos.
- Servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hojaldre-de-puerros-con-hongos-y-gambas