

Hojaldre de Puerros con Setas, Gambas y Parmesano



Ingredientes

Puerro: 1/2 Unidad

Placa de hojaldre: 1 Unidad

Langostinos: 5 Unidades

Setas: 100 grs

Aceite De Oliva: c/n

Yema: 1 Unidad

Queso Parmesano: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Zanahoria: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite, hacemos un sofrito con *puerro* picado y *zanahoria* muy fina.
- Añadir las setas y rehogar bien.
- Incorporar las **gambas** y el parmesano rallado.
- Retirar del fuego y reserva.
- Cortar dos rectángulos de masa de **hojaldre**.
- Uno de ellos ha de ser un poco más pequeño que el otro.
- Colocar el sofrito sobre el rectángulo más grande y cubre con el otro.
- Cerrar los bordes, pintar con yema de *huevo*, hacer un agujero en el centro a modo de chimenea y espolvorear con un poco más de parmesano y de pimienta recién molida.
- Hornear a 220 °C durante 15 minutos.
- Servir inmediatamente.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/hojaldre-de-puerros-con-setas-gambas-y-parmesano>