Hojaldres



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Moldes de hojaldre: 8 Unidades

Grisines de pimentón y queso

Pimentón dulce: 1 cda.
Manteca: 50 g
Harina: 100 grs.
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Agua: Cantidad necesaria
Sal: Una pizca
Perejil: 1 cda.

Relleno de palta

Queso mascarpone: 200 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Palta: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1 Unidad
Camarones cocidos: 200 g
Salsa Tabasco: Unas gotas

Relleno de queso azul

Whisky: 20 cc
Nueces: 50 g
Queso Azul: 100 grs.
Manteca pomada: 100 grs.
Crema de leche: 2 cdas.

Varios

Rúcula: Hojas
Manzanas verdes:

Vinagreta

Aceite De Oliva: 9 cdas.
Cerezas: 250 g
Sal y Pimienta: A gusto

Vinagre de manzana: 3 cdas.

Preparación de la Receta

Grisines de pimentón y queso

- Corte la *manteca* en cubos
- Coloque en un procesador el *harina* junto con la *manteca*, el queso parmesano rallado y el *perejil*.
- Añada el *pimentón* y la sal y procese bien.
- Agregue agua de apoco hasta integrar los ingredientes.
- Coloque sobre la mesada enharinada la masa y estire con palote de madera hasta lograr una masa de 4mm de espesor.
- Corte la masa en tiras finas para formar los grisines.
- Precaliente el horno a 180°.
- Coloque los grisines sobre una fuente para horno y cocine hasta *dorar*.

Relleno de palta

- Exprima el *limón*.
- Pele la *palta* retire el *carozo* y corte el cubos.
- Coloque los cubos de *palta* junto con los *camarones* en un bowl y añada el *jugo* de *limón*, el queso mascarpone y mezcle bien hasta integrar.
- Condimente con sal, pimienta y salsa tabasco

Relleno de queso azul

- Pique las nueces.
- En bowl coloque el queso azul y pise junto con la *manteca* pomada hasta lograr una pasta.
- Añada el whisky, la *crema* de leche y las nueces picadas
- Condimente con sal y pimienta y mezcle bien.

Vinagreta

- Retire el *carozo* de las cerezas y pique.
- Coloque las cerezas dentro de un bowl y añada el aceite, el *vinagre*, la sal y la pimienta, mezcle bien hasta emulsionar.

Presentación

- Condimente las hojas de *rúcula* con la vinagreta.
- Rellene parte de los moldes de *hojaldre* con el relleno de *palta* y parte con el relleno de queso azul y termine con rodajas de *manzana* verde.
- Sirva el *hojaldre* relleno y acompañe con la ensalada de *rúcula* y con los grisines de *pimentón*

Consulta la receta original en