

# 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

### Relleno de palta

**Queso mascarpone:** 200 grs.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Palta:** 1 Unidad

### Relleno de queso azul

**Whisky:** 20 cc

**Nueces:** 50 g

**Queso Azul:** 100 grs.

### Varios

**Rúcula:** Hojas

**Manzanas verdes:**

### Vinagreta

**Aceite De Oliva:** 9 cdas.

**Cerezas:** 250 g

**Agua:** Cantidad necesaria

**Sal:** Una pizca

**Perejil:** 1 cda.

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Camarones cocidos:** 200 g

**Salsa Tabasco:** Unas gotas

**Manteca pomada:** 100 grs.

**Crema de leche:** 2 cdas.

**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*

