

**Creador:** Aurea Peque



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Deja atemperar el hojaldre lo moldearás mejor

## Descripción:

Esta empanada es muy resultona y muy fácil de hacer. Cuando tienes invitados la puedes dejar hecha unas horas antes y fría se come de maravilla, queda preciosa y es ingeniosa y deliciosa, es similar a otra que he hecho de gulas solamente. Yo he hecho una pequeña como primer plato.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Envase de hojaldre (Lidl) (Lidl)
- 1 Envase de gulas PESCANOVA (FRESCOS)
- 200 gr. de Gambas peladas PESCANOVA
- 2 Cd de Cebolla caramelizada
- 2 Cd de Pimientos del piquillo caramelizados
- 1 Cd de 1 Cucharada de semillas de sésamo
- 1 Huevo pequeño
- 1 pizca de - sal

## Preparación:

### Paso 1

Precalear el horno a 180° Estirar el hojaldre y doblarlo por la mitad para marcar y volver a estirar. Poner una base de cebolla caramelizada, encima las gulas previamente sazonadas y estirarlas bien, ponemos también por encima las gambas con sal. Añadimos los pimientos caramelizados, cerrar y sellar bien, abrir un agujero para que respire y decorar. Pintar con el huevo batido y repartir por encima el sésamo, meter al horno hasta que este dorada y retiramos.

### Paso 2

Dejamos enfriar y cortamos en cuadraditos y servimos, yo en una bandeja con asas de Platos y Pizarras y en

*un platito de tapas también de pizarra queda tan bonito y viste un montón la mesa, a mis invitados les encantó.*