

Creador: ÁlvaroRecetas



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

Hoy os traigo una Receta original, con un toque muy especial, que queda muy sabrosa. Se pueden preparar de varias maneras el relleno; de espárragos, gulas, marisco, etc. Yo lo rellené de merluza, y van con Verduras a la juliana con nata líquida de cocinar. Las laminas de hojaldre, las podréis comprar en cualquier supermercado o centro comercial. Tenemos que sacar la masa del envoltorio, y partirlas en tiras rectangulares del mismo tamaño, para luego montar una encima de otra y pincelarlas con huevo batido. Vamos a la cocina, a cocinarlo se ha dicho.....

Ingredientes para 4 personas :

- 6 rodajas de merluza de 1 lámina de hojaldre 2 pimientos verdes italianos
- 2 dientes de ajos de - 1/2 cebolla 1 tetra brick de nata líquida de 300g
- 1 huevo de - Aceite, sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Sacamos la lámina de hojaldre del envoltorio, y haremos 4 tiras a la larga. Y un corte en el centro, tienen que quedar cuadrados rectangulares. Ponemos en la bandeja de horno, el papel de horno y ponemos las láminas de hojaldre ya cortadas. Ponemos una y pincelamos con huevo batido, y encima la otra. Así con las demás. (la capa superior va pincelada de huevo batido). Las introducimos al horno precalentado a 180°, durante 15 minutos.

Paso 2

Una vez que hayan elevado, y estén doradas, las sacamos del horno y reservamos. Ahora en una sartén, pondremos el aceite de oliva e incorporamos el pimiento verde, cebolla y ajos a juliana. Lo pochamos a fuego medio, y desmenuzamos las rodajas de Merluza, quitando la espina central y la piel de alrededor.

Paso 3

Teniéndolas listas, las incorporamos a la sartén con las verduras, y sofreímos. Agregamos el Tetra brick de nata líquida de cocinar, y dejamos que eche a hervir. Y salpimentamos. Partimos los hojaldres a la mitad, y vamos rellenando con el relleno que hemos preparado en la sartén. Teniéndolos todos montados, decoramos con la salsa y espolvoreamos Perejil picado. Y estaría terminado el plato, y listo para servir.

Paso 4

Que te pareció la receta? Te gustó como quedó? Si es así, coméntame. Te estaré esperando..... Buen apetit! CocinandoConAmorAlvaro. <https://cocinandoconamorconalvaro.wordpress.com>