

Receta de Hojaldre con pisto y sorpresa



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

El huevo quedo cuajado y muy bueno. ¿ A que es un plato delicioso? Os gustará.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 cebollas 2 pimientos verdes
- 2 calabacines 1 berenjenas
- 1 kilo de tomates o una lata de tomate triturado
- Aceite Sal
- Pimienta Azúcar
- 2 laminas de hojaldre
- 4 Huevos
- Queso rallado
- huevo o leche para pintar el hojaldre

Preparación:

Paso 1

Empezaremos haciendo el pisto. Lavaremos todas las verduras y las cortaremos en cuadrados pequeños. En una sartén con 5 o 6 cucharadas de aceite echaremos la cebolla. Pasados unos 5 minutos pondremos el pimiento verde y lo dejaremos hasta que empiece a tomar un poco de color. Seguidamente echaremos el calabacín y la berenjena. Echaremos un poco de sal y lo dejaremos pochando hasta que todo este cocido y vaya tomando color. Mientras rallaremos el tomate, si no tenemos tomates podemos poner una lata de tomate triturado. Cuando tengamos las verduras pochadas echaremos el tomate, una cucharadita de azúcar , un poco de sal y pimienta. Lo dejaremos cocer, uno 10-15 minutos, hasta que esté frito el tomate y se haya consumido el agua de los tomates. Cuando veamos que ya esta listo lo probaremos y rectificaremos de sal. Lo dejaremos enfriar. Me salieron para rellenar 3 botes, se pueden conservar en la nevera y también congelarlos, yo los congelo en bote de cristal, solo tenéis que dejarlos sin llenar del todo, para que el cristal no se rompa al

congelarse.

Paso 2

Prepararemos el hojaldre con pisto. Pondremos el horno a calentar a 180°. En una bandeja de horno pondremos la lámina de hojaldre y la pincharemos con un tenedor para que no suba. Cubriremos la masa con el pisto sin llegar a los bordes. Haremos unos huecos donde queremos poner los huevos. Ponemos los huevos. Y cubriremos con la otra lámina de hojaldre y enrollaremos los bordes. Pintaremos la masa con huevo batido o leche y cubriremos con queso rallado. La introduciremos al horno hasta que esté dorada.