

Creador: Cosmin Iulian C



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Pasion ,amor, y respeto para los comensales.....

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete de dos hojas. de Masa de Hojaldre
- 1 kg. de Puerros,
- Sal y Pimienta.
- 1 manojo de perejil picado
- 1 huevo.
- Un buen chorrito de aceite de oliva virgen..

Preparación:

Paso 1

Se corta el puerro en julienne y se sofríe en una sartén con el aceite de oliva virgen hasta que queda bien doradito. Previamente se calienta el horno a 180. Se extiende bien la masa de hojaldre y se pone en una bandeja (yo uso una redonda) y que la masa sobre bien por los laterales, se pone el puerro sobre la masa y se extiende en la bandeja para quedar uniforme, luego se tapa con la masa de ojaldré que ha sobrado por los laterales de la bandeja. Se unta bien la empanada con el huevo batido y se mete al horno hasta que se queda bien doradita.....y voailá'que les aproveche.....