

# PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS ENVUELTOS EN HOJALDRE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Toque de Belén **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Es muy importante secar muy bien los pimientos para el hojaldre no se humedezca si no no quedara crujiente y rico el hojaldre

## Descripción:

Esta receta esta exquisita es ideal para las fiestas, sale muy bien de precio y quedareis muy bien, es muy atractiva crujiente por fuera y sabrosa por dentro os encantara

## Ingredientes para 4 personas :

- 12 pimientos del piquillo
- 1 cebolla
- 1 puerro
- -1 tarrinas light de queso de untar
- 2 latas de atun
- 2 huevso cocidos
- 2 laminas de hojaldre
- 1 huevo batido
- 1 chorrito de aceite de oliva

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Se pone un poco de aceite en una sartén y se pocha la cebolla y el puerro partido pequeño, cuando esta se añade el queso crema, el atún el huevo a trocitos se revuelve hasta que se integre todo y se reserva. Se abre la lata de pimientos, se sacan los pimientos y se secan muy bien con papel de cocina y cuando estén bien secos se rellenas con lo que tenemos reservado se van poniendo en una bandeja cuando estén todos se saca el hojaldre y se parte en tiras se va enrollando desde abajo hacia arriba yo después como veis en la boca del pimiento le puse un trozo de hojaldre que corte con un cortador en forma de flor. Lo pintáis con huevo batido y metéis al horno a 225° hasta que este dorado y listo para comer. Os lo recomiendo que es una delicia es un bocado divino

