PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS ENVUELTOS EN HOJALDRE

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

Creador: Toque de Belén **Recetizador:** Paloma RK



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 importarte 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 sarten y se pocha la cebolla y el puerro partido pequeñito, 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 225º hasta que este dorado y listo para comer. Os lo recomiendo que es una delicia es un bocado divino