Cornetes de hojaldre rellenos de paté de mejillones

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** AnukaValencia



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 5 personas :

- Paté de atún y mejillones
- 1 lata de atún
- 1 lata de mejillones en escabeche
- 3 quesitos
- 1 plancha de hojaldre
- 1 huevo batido

Preparación:

Paso 1

Lo primero que vamos a hacer es elaborar el paté. Si no os gusta el escabeche podéis utilizar mejillones al natural, eso si que el atún sea al natural para que predomine el sabor de los mejillones. Cómo la lata que he usado es un poco más grande que las habituales le he añadido 5 quesitos en vez de dos.

Paso 2

Ponemos en el vaso de la batidora la lata de atún, sin el agua, la lata de mejillones con el caldo y los quesitos. Mezclamos bien con la batidora hasta obtener una masa suave y homogénea. Guardamos en un recipiente y metemos en el frigorífico unas horas.

Paso 3

Ya sólo nos queda preparar los cornetes de hojaldre, quedaros con la idea porque podéis rellenarlo de lo que más os guste. Extendemos la plancha de hojaldre. Con un cuchillo cortamos tiras a lo largo como de 1 cm de ancho más o menos

Paso 4

Vamos a necesitar unos conos que venden en casi todas las ferreterias y que no son nada caros Liamos el cornete metálico con la tira de hojaldre, como son de aperitivo los haremos pequeños.

Paso 5

Batimos un huevo. Con un pincel pincelamos con el huevo todos los hojaldres Introducimos la bandeja en el horno, precalentado, a 200º unos 15 minutos o hasta que estén dorados. Sacamos la bandeja y dejamos que se enfríen un poco.

Paso 6

Con cuidado giramos un poco el cono metálico con una mano sujetando con la otra el hojaldre, enseguida sale. (No vayáis a fregar los conos metálicos, no se habrán manchado pero por si acaso los repasais con un poco de papel de cocina y ya están listos para otra vez)

Paso 7

Rellenamos una manga pastelera con el paté. Introducimos la boquilla en el fondo del cornete, presionamos ligeramente la manga y vamos sacando a la vez que se va llenando, así haremos con todos. Y ya sólo nos queda servir, espero que os hayan gustado.