

STRUDEL SALADO DE PIMIENTOS Y ACEITUNAS



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

Creador: Toque de Belén



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

El truco de esta receta:

para hacer el hojaldre bien y que quede en hojas hay que poner el horno a 225° nunca menos si no, no sale bien

Descripción:

Strudel salado que es sabrosísimo y muy fácil de hacer. El resultado será espectacular, ya veréis lo delicioso que es, resultará perfecto para un entrante o para una cena.

Ingredientes para 3 personas :

- 1 lámina de hojaldre
- 1 cebolla
- 1 Tomate
- 1 puerro
- 1 lata de atún
- 1 lata de pimientos
- 1 latita de aceitunas sin hueso
- 2 huevos cocidos
- 1 huevo batido
- Semillas de sésamo
- 3 o 4 cucharadas de tomate si es casero mejor
- un poco de aceite
- un chorrito de brandy

Preparación:

Paso 1

se pone aceite en una sartén, se pocha la cebolla y el puerro a trocitos pequeños, se añade el tomate también cortado cuando está se añade un chorrito de coñac, a continuación el pimiento en tiras, el atún, las aceitunas cortadas, el huevo en trocitos y, por último, las cucharadas de tomate. Se abre la lamina de hojaldre en una mitad, se va poniendo la mezcla, se dobla y se pegan los extremos con un tenedor, se hacen unos cortes a lo ancho para que salga el vapor, se pinta con huevo batido y se añaden las semillas de sésamo por encima, se introduce en el horno a 200° durante media hora o hasta que esté dorado, se saca, se deja enfriar un poco y a la mesa, ¡delicioso!