Hojaldre relleno

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

Creador: Flor Roja



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Dos láminas de hojaldre congelado (pueden ser redondas o alargadas)
- 1 cebolla
- pechuga pollo
- 1 cucharada de piñones
- 1 cucharada de pasas
- 1 o 2 cucharadas de azúcar
- 1 lata de foie-gras (yo utilizo La Piara)
- 1 huevo para pintar la masa

Preparación:

Paso 1

-Cortamos la cebolla en juliana fina y rehogamos -Cortamos en cuadritos o tiritas finas las pechugas y las doramos -Añadimos: los piñones, las pasas, el azúcar y la lata de foie-gras -Ponemos un papel vegetal (en que viene en el envase del hojaldre) en la placa de horno, ponemos una masa de hojaldre (pincharla con un tenedor para que no suba) rellenamos con la mezcla, ponemos la otra masa de hojaldre (agujereamos un poco), cerramos los bordes y pintamos con huevo batido. -Metemos a horno alto (previamente precalentado) durante 15 o 20 minútos -Cuando saquemos el hojaldre del horno rociamos con una mezcla de azúcar y canela. ¡¡¡ Os sorprenderá !!!