

Creador: mjuanesva



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Dejar que el hojaldre se haga bien en el horno

Descripción:

Como entrante o aperitivo, las piruletas de salmón, son algo ligero y rico. Se pueden hacer de diferentes sabores, pero aconsejo siempre echar mozzarella para que queden jugosas. Allá vamos!

Ingredientes para 10 personas :

- 2 Láminas hojaldre
- 6 lonchas de Salmon ahumado
- Queso mozzarella
- Rúcula

Preparación:

Paso 1

Extiende las láminas de hojaldre y rellena con los ingredientes; en nuestro caso, salmón, queso y rúcula.

Paso 2

Enrolla la lámina con el relleno sobre sí misma, como un brazo de gitano. Ten cuidado de apretar mucho, ¡quedará peor presentado! Corta el cilindro en rodajas de un dedo de grosor.

Paso 3

Con el horno calentado previamente, introduce las caracolas y déjalas cocer 20 minutos aprox. Es importante que el hojaldre quede tostado y el queso bien fundido.

Paso 4

Sugerencia de presentación: en vez de dejar las caracolas apoyadas en un plato, cuando se hayan enfriado, introduce un palo (de pincho moruno, o de polo helado) Ponlas en un recipiente alto, y coloca bien tus piruletas saladas! Et Voilà!