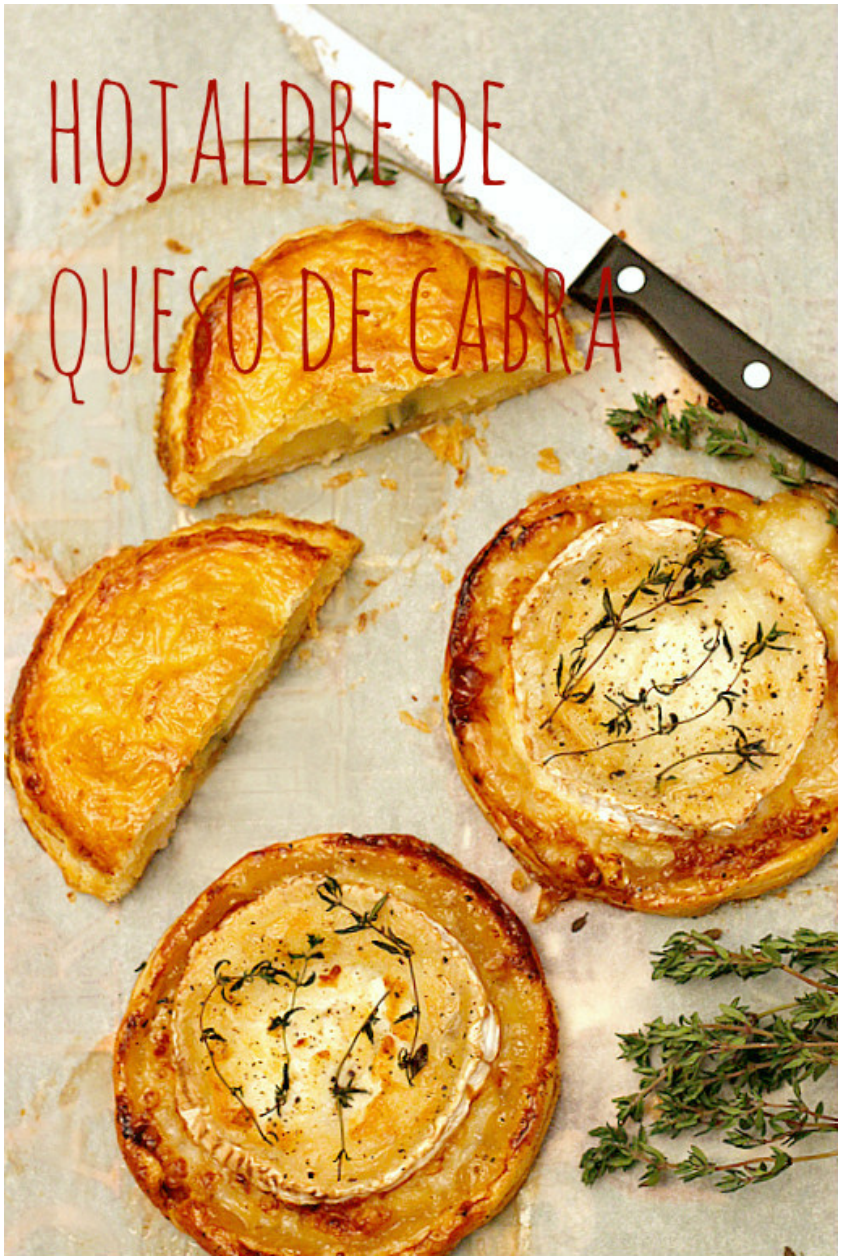
Hojaldre de queso de cabra y cebolla caramelizada

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** ana pazos ménd



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

Descripción:

¿Qué haces cuando te das cuenta de que se te caduca el hojaldre que tienes en la nevera, y tienes poco tiempo para cocinar? No lo tires, date un gusto como éste.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 plancha de hojaldre
- 1 huevo
- 1 bote de cebolla caramelizada
- Unas de ramitas de tomillo
- 4 rodajas de rulo de cabra

Preparación:

Paso 1

Pon el horno a 220º C. Coloca una hoja de papel de horno en una bandeja de horno y reserva. Extiende la masa de hojaldre. Con un molde circular, un tazón, etc. corta círculos de unos 12 cm de diámetro, y colócalos sobre la bandeja con papel de horno. Con cuidado, marca un círculo interior a unos dos cm del borde, sin llegar a cortar del todo la masa. Pincha bien con un tenedor todo el interior del círculo. Bate el huevo, y pincela sólo el borde de 2 cm. Cubre el círculo interior con una capa de cebolla caramelizada. Corta el queso en rodajas de 1,5 cm aproximadamente, y coloca una rodaja en el centro de cada círculo. Pon por encima unas ramas de tomillo fresco (usa seco si no dispones de otra cosa) y pimienta negra recién molida. Hornea unos 20 minutos, hasta que el hojaldre esté dorado y las bases estén hechas. Listo para servir como entrante en una cena de amigos, o como un delicioso capricho. Ni que decir tiene que con cebolla caramelizada casera está aún mucho más bueno, pero cuando hay prisa, hay prisa. Y si te gusta mucho el hojaldre, prueba a hacer lo mismo, pero cubriendo con otro disco de hojaldre, sellando los bordes, pinchando toda la parte superior, y pincelando con huevo. Un poco de ensalada, una copa de vino, y capitán general....