

Empanada de gulas y gambas



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

Creador: Aurea Peque **Recetizador:** francisco salme



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Deja atemperar el hojaldre lo moldearás mejor

Descripción:

Esta empanada es muy resultona y muy fácil de hacer. Cuando tienes invitados la puedes dejar hecha unas horas antes y fría se come de maravilla, queda preciosa y es ingeniosa y deliciosa, es similar a otra que he hecho de gulas solamente. Yo he hecho una pequeña como primer plato.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Envase de hojaldre (Lidl) (Lidl)
- 1 Envase de gulas PESCANOVA (FRESCOS)
- 200 gr. de Gambas peladas PESCANOVA
- 2 Cd de Cebolla caramelizada
- 2 Cd de Pimientos del piquillo caramelizados
- 1 Cd de 1 Cucharada de semillas de sésamo
- 1 Huevo pequeño
- 1 pizca de - sal

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180° Estirar el hojaldre y doblarlo por la mitad para marcar y volver a estirar. Poner una base de cebolla caramelizada, encima las gulas previamente sazonadas y estirarlas bien, ponemos también por encima las gambas con sal. Añadimos los pimientos caramelizados, cerrar y sellar bien, abrir un agujero para que respire y decorar. Pintar con el huevo batido y repartir por encima el sésamo, meter al horno hasta que este dorada y retiramos.

Paso 2

Dejamos enfriar y cortamos en cuadraditos y servimos, yo en una bandeja con asas de Platos y Pizarras y en

un platito de tapas también de pizarra queda tan bonito y viste un montón la mesa,a mis invitados les encantó.