Empanada de gulas y gambas

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

Creador: Aurea Peque **Recetizador:** Magali Vázquez



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 180º 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.