

Título: Hojaldre de langostinos y almejas



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

Creador: hoycocinoyo.net **Recetizador:** Cristina Fornal



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

Hojaldre de langostinos y almejas

Ingredientes para 2 personas :

- 1/2 de lamina hojaldre
- 200 gr de colas langostinos crudos
- 200 gr de almejas semicocidas
- 1 yema de huevo
- un poco de leche
- 1 ajo
- 1 cebolla nueva
- 1 vaso de vino blanco
- 2 cucharadas de eneldo picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 15 gr de mantequilla
- sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

1.- Cortar el hojaldre en dos y ponerlo encima de un papel de horno. 2.- Batir el huevo junto con un poco de leche y pintar el hojaldre. Introducirlo en el horno precalentado a 220 °c durante diez minutos. 3.- Mientras, calentamos el aceite en una sartén a fuego medio e incorporamos la mantequilla. Cuando esté derretida, sofreír el ajo y la cebolleta cortado fino durante cinco minutos. 4.- Incorporar los langostinos crudos y las almejas. Incorporar el eneldo y subir el fuego. Cuando tome temperatura, añadir el vasito de vino blanco. Dejar cocer 2 minutos, tapar y apartar. 5.- Sacar los hojaldres del horno pasados los diez minutos y dejar entibiar un

par de minutos antes de manipularlos. Cortarlos por la mitad con cuidado y disponer la mitad de abajo en los platos a servir. 6.- Rellenar con algunos langostinos y un poco de salsa. Tapar y decorar con el resto de langostinos y las almejas. Salsear alrededor y encima de las almejas. 7.- Decorar con perejil picado.