

**Creador:** miguel ruiz **Recetizador:** Miriam25



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Baja en colesterol

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Medio

## Descripción:

una empanada diferente llena de sabor donde el color de la salsa nos da la pista del relleno

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 cebolla
- " planchas rectangulares de hojaldre preparada
- dos lomos de salmon
- 3 pimientos rojos en conserva
- 125g de nata

## Preparación:

### Paso 1

se pica una cebolla y se pone a caramelizar

### Paso 2

ponemos los lomos en la masa, ponemos sobre el la cebolla ya caramelizada ,y enrollamos ,pintamos con huevo y llevamos al horno a 180 g 25 min

### Paso 3

mientras se cocina ,ponemos la otra cebolla picada en una sartén con aceite caliente, cuando comienza a dorar echamos los pimientos le damos unas vueltas y añadimos la nata ,dejar que reduzca un poco y reparamos, pasamos por la turmix o batidora y lo ponemos sobre el arrollado y servir