

crujientes de puerros con beicon y reduccion de pedro ximenez



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

Creador: picaso

✖ Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

El truco de esta receta:

triturar los ingredientes con la batidora.
congelar los crujientes antes de freirlos y
hacerlos en sartén

Ingredientes para 7 personas :

- 8 obleas de 1 paquete de pasta Brik Carrefour o club del gourmet de el corte ingles
- 1 paquete beicon ahumado de 100 g. de 1 tarrina de queso filadelfia 3 puerros
- sal de un poco de aceite vino pedro ximenez para la reduccion
- azucar para la reduccion

Preparación:

Paso 1

este es un aperitivo para mayores y niños que sorprendieran a quien los pruebe, y seguro te pidiran la receta, salen con las 8 obleas 32 crujientes, y de seguro que te sabran a poco.en primer lugar en un sartén con un poco de aceite,rehogamos lento los tres puerros cortados en brunoise peq. ocea en trocitos pequeños, añadimos un poco de sal y tapamos para que sude mientras se rehoga a fuego lento cuando va tomando color, esperamos que se ponga transparente y empiece a ponerse doradito, añadimos el beicon bien picadito, damos unas vueltas, apartamos y añadimos el queso filadelfia, yo uso de la marca carrefour. luego trituramos con batidora hasta que nos quede como un pure. cogemos las obleas de pasta brik y las cortamos en 4 tiras a lo largo, si compramos la marca del carrefour por atra viene explicado como doblar para rellenar, formando primero uu triangulo que rellenamos con una cucharada de la pasta que trituramos y vamos doblando como un pañuelo de manera que nos queda un triangulo al terminar, los congelamos para poder freir bien sin que se deshagan al freirlos una vez los tengamos todos. al freirlos hacerlo mejor en sartén, porque en freidora no salen bien. preparamos una reduccion de pedro ximenes, podemos usar cualquier otro oloroso lo reducimos echando un poco de azucar en sartén y cuando empiece a derretirse un poco añadimos el vino movemos bien y dejamos reducir hasta que espese y lo añadimos a los crujiente en chorritos decorativos. estan buenisimos,ahora no tengo foto pero la subire cuando la tenga, es un aperitivo que a todos encantan y los niños se los beben, aunque llevan la reduccion del vino el alcohol se evapora y los niños pueden tomarlos... de rechupete