



Vitaliahome

para comer como en casa

Hojaldre de puerros y setas



ingredientes (4 personas)

- 1 placa de hojaldre de mantequilla
- 3 puerros, 1 vaso de Pedro Ximénez
- 300g de setas variadas, 1 rulo de cabra mini, emmental en lonchas

Además:

- pimienta negra, romero, piñones, hierbas frescas

Hojaldre de puerros y setas



elaboración

- 1-Cortar en juliana el puerro y caramelizar con aove primero y Pedro Ximénez para terminar. Escurrir y reservar.
- 2-A continuación aceita las setas con aove y adereza con ajo y romero.
- 3-Desenrolla el hojaldre, pincha dejando un marco imaginario de 2cm y rellena con lonchas de emmental, puerro, setas y rulo de cabra. Hornea a 210º unos 20m.
- 4-Al sacar, termina con unos piñones tostados en el micro y hierbas frescas

