

Receta de Hojaldre con Verduras y Huevo

11 Feb 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de este pastel de **Hojaldre con Verdura y Huevo**, es muy fácil de preparar y queda exquisito para vuestras cenas rápidas, además queda muy llamativo a la vista de vuestros comensales, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Lámina de hojaldre (una)
- Huevo batido
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- Cebolla
- Huevos

Modo de Preparación

1. Cortar en cuadrados el hojaldre
2. Hacer un corte superficial en el interior en forma de marco
3. Pinchar con un tenedor el interior del marco para que el hojaldre no de hinche
4. Pintar con huevo batido cada porción
5. Hornear los pimientos y la cebolla durante unos minutos y después colocarlas en el centro de los cuadrados de hojaldre, dejando un pozo en el centro que será el hueco para poner luego el huevo
6. Hornear a 200º hasta que los bordes se levanten y se doren
7. Sacar del horno y echar el huevo en el centro, ponerle un poco de sal y volver a meter al horno hasta que el huevo esté cocido
8. Servir caliente y.....buen provecho!!!