

Receta de Hojaldre Relleno De Atún Y Salami

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy día 18 de Julio, os dejo una rica receta de hojaldre, es un plato muy rico y seguro que os gustará incluso a los más peques de la casa.

Ingredientes

- Masa de hojaldre (un rollo)
- Queso en lonchas (150grs)
- Jamón de york (150grs)
- Salami (tres o cuatro lonchas)
- Atún en aceite (una lata mediana)
- Salchichas Jumbo u otras (dos o tres)
- Vino blanco (un vasito)
- Mozzarella rallada (cantidad al gusto)
- Huevo (uno)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Estirar el rollo de hojaldre y poner una capa de queso, otra de atún y otra de salami
2. En una sartén poner un poco de aceite de oliva y echar las salchichas picadas, dejar que se doren un poco
3. Añadir el atún y echar un poco de sal y pimienta negra molida y remover, cuando estén casi hechas, echar el vino y dejar que reduzca
4. Cuando esté bien hecho, esparcir encima de los Ingredientes: puestos en el hojaldre
5. Poner la mozzarella rallada para conseguir un extra de queso
6. Enrollar bien en forma de rollo y pintarlo con el huevo batido
7. Meter al horno a 180 Grados hasta que esté doradito y.....buen provecho!!!