

Receta de Hojaldre de Carne Picada

23 Mayo 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo que preparéis esta receta de **Hojaldre de Carne Picada**, es una receta fácil de preparar y si a vuestra familia les gusta el hojaldre, quedarán encantados con este plato.

Ingredientes

- Carne picada de cerdo y ternera (300 grs)
- Cebolla (una)
- Aceite de oliva
- Beicon o jamón york (una bolsa)
- Huevos (dos)
- Masa de hojaldre (una lámina)
- Sal
- Pimienta
- Vino blanco
- Queso brie u otro que funda bien

Modo de Preparación

1. En una sartén con un poco de aceite caliente, refreír la cebolla bien picadita, hasta que esté doradita
2. Añadir el beicon o jamón york cortado en taquitos y refreír un poco con la cebolla
3. Echar la carne picada y refreír bien hasta que suelte todo el agua, echar un poco de sal y pimienta negra y después echar un vasito de vino blanco y dejar que reduzca
4. Retirar del fuego y añadir dos huevos batidos, remover para que se mezcle bien todo
5. Precalentar el horno a 190/200°
6. Extender la masa de hojaldre con un rodillo y colocar el relleno en la mitad de la lámina y poner trocitos de queso por encima
7. Cerrar con la otra mitad de la lámina, aplastando bien los bordes con un tenedor
8. Pintar todo el hojaldre con huevo batido y meter al horno precalentado durante unos 30/35 minutos hasta que esté doradito
9. Servir caliente y....buen provecho!!!