

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:41
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/hojaldre-de-ajos-frescos-con-gambas.html>

Hojaldre de ajos frescos con gambas

INGREDIENTES

1 lámina de hojaldre
16 Ajos frescos
20 Gambas
4 cucharadas de puré de verduras
2 cucharadas de crema de leche
Sal

PREPARACIÓN

En una placa fresca de hojaldre hacer círculos con moldes de flan o vasos; untar por encima de cada círculo de hojaldre huevo batido con una brocha y cocinar al horno sobre una placa de 150 ° durante 10 minutos.

Una vez terminado abrir por la mitad el hojaldre y colocar el relleno.

Elaboración del relleno:

Pelar los ajos frescos y cocer en agua y sal durante 15 minutos, cortándolo a continuación cada ajo en tres partes. Colocar en una sartén las gambas peladas, el puré de verduras y hervir durante un minuto, añadiendo por último la crema de leche. Probar de sal y colocar en medio del hojaldre.