

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:42
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/hojaldre-relleno-de-calabac%c3%adn%2c-salchichas-y-queso.html>

Hojaldre relleno de calabacín, salchichas y queso

INGREDIENTES

500 grs. de harina
500 grs. de mantequilla (o margarina)
¼ de litro de agua un poco de vinagre y sal

PREPARACIÓN

Lavar bien lo calabacines y cortarlos en lonchas muy finas al igual que la cebolla. Picar los dientes de ajo.

Calentar aceite en una sartén grande (que cubra justo el fondo) y sofreír los calabacines con la cebolla y el ajo como si fuera para hacer una tortilla. No poner el fuego demasiado fuerte para que no se queme.

Cortar las salchichas en lonchas y añadir a la sartén. Cuando la verdura esté blanda (unos diez minutos) se apaga el fuego.

Untar un molde de horno con un poco de aceite y forrarlo con el hojaldre.

Batir en un bol grande los huevos con la nata, sal y pimienta y verter el contenido de la sartén. Mezclar y verter sobre la masa de hojaldre.

Espolvorear con mucho queso rallado y meter al horno hasta que el hojaldre esté crujiente.*

*Conviene que la fuente sea tipo Pirex para ver como va el hojaldre y evitar que se queme.

Nota:

Si sobrasale masa de hojaldre de la fuente, o se dobla hacia adentro, o se corta al ras de la fuente con unas tijeras y se decora la tarta de calabacín formando una rejilla con las tiras.