

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:42
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/hojaldre-relleno-de-trucha-ahumada-y-huevo.html>

Hojaldre relleno de trucha ahumada y huevo

INGREDIENTES

- 8 huevos duros no muy grandes
- 2 planchas de hojaldre congelado
- 150 gramos de trucha ahumada
- 1 cucharada de cebollino

PREPARACIÓN

Descongelar la masa de hojaldre, colocarlos sobre una superficie ligeramente espolvoreada con harina y extender con el rodillo o una botella cristal.

Cortar con un cuchillo bien afilado rectángulos de unos 15 por 15 centímetros.

Ecurrir las lonchas de trucha ahumada. Colocar sobre cada rectángulo de hojaldre un trozo de trucha. Espolvorear con un poco de cebollino y pimienta negra recién molida.

Poner encima un huevo duro pelado.

Enrollar y "empaquetar" el huevo con el hojaldre apretando bien para que no se salga el relleno. Colocar los paquetitos "con la costura" para abajo sobre una fuente de horno un poco engrasada.

Meter al horno precalentado durante unos 20 minutos a temperatura media/baja. Ponga un recipiente apto para el horno con agua en la misma bandeja. Vigile que los rollos se doren pero no se quemen.

Nota:

Sirven como aperitivo, como primer plato, o incluso, acompañado con un buen plato de ensalada y contando dos huevos por comensal, como rica y nutritiva cena.