

Hojaldres rellenos



Entrantes

Tipo de
receta



50 Minutos

Preparación

15 - 20 Minutos



Fácil

Dificultad



Ingredientes para 12 personas

3 paquetes de masa de hojaldre
Palillos dentales de madera

relleno1:

250 gr de carne picada
1 cebolla pequeña
3 cucharadas de setas o champiñones
1 cucharada de concentrado de tomate
sal
pimienta (o cayenne)
pimentón dulce
2 cucharadas de aceite de pipas de calabaza IGP
Hierbas aromáticas (p.ej. mejorana, tomillo, perejil, ...)

relleno 2 (vegetariano):

100 gr de queso de oveja fresco
10 tomatitos secos
5 cucharadas de espinaca escalfadas
1 diente de ajo
pimienta
sal
2 cucharadas de aceite de pipas de calabaza
Hierbas aromáticas (p.ej. cebollino, perejil, albahaca...)

Preparación

Preparar los rellenos. Extender la masa de hojaldre y cortarla en cuadrados iguales. Repartir los rellenos sobre la masa cortada y unir las cuatro puntas del cuadrado y cerrar de esta forma el paquetito, también se puede sellar con un palillo, y luego meterlos al horno a 180° hasta que estén dorados.

Relleno 1: Freír la carne picada con la cebolla y las setas picadas y aderezarla con el concentrado de tomate, la sal, la pimienta, el pimentón y el aceite de pipas de calabaza.

Relleno 2: Cortar el queso de oveja, extenderlo en la masa de hojaldre y poner encima las espinacas cortadas, aderezar con los tomatitos secos y el ajo picado. Añadir un chorro de aceite de pipas de calabaza y cerrar.

Sugerencia: estos hojaldres se pueden tomar fríos como tentempié, o calientes a modo de entrante con ensalada y con salsa de yogur con hierbas aromáticas. Son perfectos en fiestas y para ofrecerlos en buffet.

Fuente de la receta: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch