



RECETAS DE COCINA

*Pastel de hojaldre
con brie y cebolla tierna.*

Dificultad: baja

Precio: bajo

*Tiempo de elaboración:
40 minutos.*

*Ingredientes para
4 personas:*

- 200 g de hojaldre
- 8 cebollas tiernas
- 200 g de brie
- 1 tacita de puré de
aceitunas negras
- 1 huevo
- aceite de oliva
- sal

Maridaje:

Vino Tinto: Remelluri Reserva

Origen: Rioja



11

Pastel de hojaldre con brie y cebolla tierna.

Preparación:

En primer lugar, poner la cebolla tierna a hervir para poderla pelar.

A continuación, colocar el hojaldre, untado con un poco de huevo, en una bandeja de horno durante 15 o 20 minutos a 180º.

Mientras tanto podéis empezar a pelar las cebollas y cuando tengáis el hojaldre a punto, ponerlas encima. Salarlas un poco y montar las láminas de queso brie cubriéndolas casi totalmente.

Volver a poner al horno justo el tiempo necesario para que se funda el queso. Preparar la salsa con el puré de aceitunas negras y aceite. Mezclarlo bien y cuando tengáis el plato a punto de servir, tirar un poco de salsa por encima.

LA MASIA



DE LA
BOQUERIA