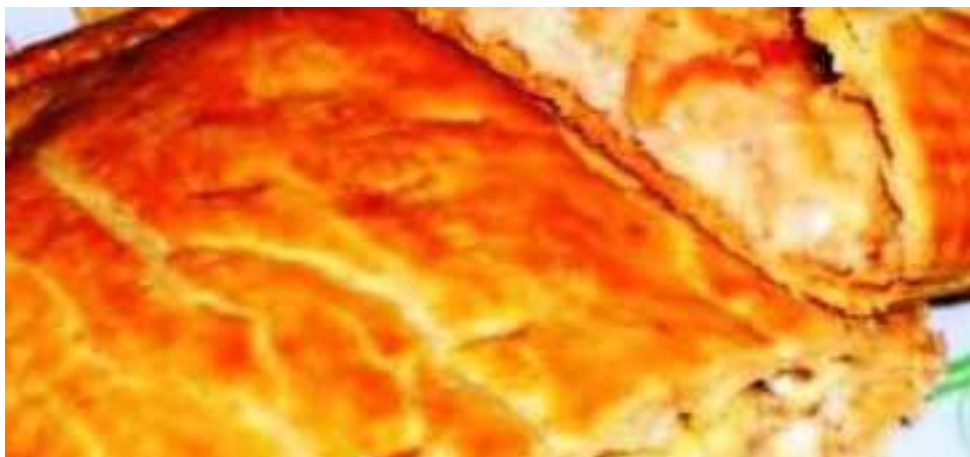


Receta de Hojaldre Relleno De Merluza Y Salmón

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, como se acerca el fin de semana, hoy os dejo esta receta para que la preparéis en casa, es muy fácil de preparar y así aprovecháis para tomar pescado.

Ingredientes

- Pasta de hojaldre
- Salmón ahumado
- Filetes de merluza
- Queso en lonchas
- Huevo batido

Modo de Preparación

1. Colocar una lámina de hojaldre sobre la bandeja del horno
2. Colocar unas lonchas de queso
3. Poner salmón ahumado y encima colocar filetes de merluza
4. Encima de la merluza poner lonchas de queso y por último poner otra capa de salmón
5. Tapar con otra lámina de hojaldre, aplastando los bordes
6. Pincelar todo con huevo batido, pinchar la masa con un tenedor
7. Meter al horno precalentado a 180 Grados y dejar hasta que esté bien dorado el hojaldre y...buen provecho!!!