

HOJALDRE DE QUESO DE CABRA Y SALSA DE PIMIENTO

Ingredientes:

- 300 gr pasta hojaldre
- 1 pieza huevo
- 100 gr harina para extender la pasta
- 300 gr queso de cabra natural o especiado
- Salsa de pimiento
- 1 pieza pimiento morrón verde finamente picado
- 2 piezas echalotes finamente picados
- 1 diente de ajo finamente picado
- 50 gr perejil finamente picado
- 1 cucharadita mostaza
- 1 pizca laurel en polvo
- 1 pizca tomilla en polvo
- 1 cucharada salsa inglesa
- ¼ taza aceite de oliva
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

HORNO PRECALENTADO A 180°C

Procedimiento:

1. Mezcla todos los ingredientes de la salsa en un recipiente y deja reposar durante 2 horas en refrigeración. Reserva.
2. Extiende con ayuda de un rodillo la pasta hojaldre hasta dejarla de 1 centímetro de grosor.
3. Corta cuadros de aproximadamente 10 x 14 centímetros. Bate el huevo y con una brocha barniza los cuadros de hojaldre.
4. Corta el queso de cabra en rodajas de 1 centímetro y coloca sobre el hojaldre, cierra las puntas y barniza con un poco de huevo.
5. Coloca los cuadritos de hojaldre sobre una charola dejando espacio entre ellos y hornea durante 30 minutos a 180 °C.
6. Sirve con la salsa de pimiento.

Tiempo de Horneado:	30 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8