COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Trenza de hojaldre rellena de champiñones

Receta para 1 trenza

Preparación: 25 min
Total: 1 h
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 1 unidad Masa hojaldre
- [ ] 220 gramos Champiñones
- [ ] 90 grados Queso de cabra
- [ ] 1 unidad Cebolla
- [ ] 2 dientes Ajo
- [ ] Al gusto Pimienta negra molida
- [ ] Al gusto Aceite de oliva virgen extra
- [ ] Al gusto Sal
- [ ] 1 huevo Huevo

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, pelamos y picamos los ajos bien pequeños. Después, cortamos la cebolla en juliana. Reservamos.

2. A continuación, laminamos los champiñones ya limpios.

3. Cogemos la sartén y ponemos aceite de oliva virgen extra. Añadimos la cebolla con un poco de sal y dejamos que se cocine por unos 5 minutos hasta que esté tierna.

4. Después, añadimos los ajos y los champiñones. Vamos removiendo y dejamos que se doren y reduzcan. Añadimos pimienta negra molida al gusto y un poco más de AOVE si es necesario.

5. Una vez han reducido y están cocinados, retiramos del fuego.

6. Abrimos y estiramos en la mesa de trabajo la masa de hojaldre. La colocamos horizontalmente y hacemos unos pliegues de manera que quede dividida en tres partes iguales. En el vídeo podrás ver el proceso con más detalle.

7. Rellenamos la parte del medio con los champiñones y la cebolla.

8. Cortamos unas rodajas del queso de cabra y las ponemos encima del resto del relleno.

9. Precalentamos el horno a 200 grados. Hacemos unos cortes en diagonal a los dos lados sin relleno del hojaldre. Tienen que haber los mismos en ambos lados ya que luego los vamos a trenzar.

10. Hechos los cortes, colocamos en diagonal encima del relleno. Colocando primero uno de la derecha, después izquierda, derecha, izquierda y así hasta terminar con todas las tiras habiendo hecho una trenza. Cerramos los extremos, tanto arriba como abajo.

11. Batimos un huevo y pintamos con un pincel el hojaldre y pintamos ya relleno y trenzado.

12. Con el horno ya precalentado, horneamos durante 40 minutos a 210 grados con calor arriba y abajo. Hay que estar pendiente del tiempo de horneado, sobretodo interesa que se dore y crezca el hojaldre.

13. Una vez dorado ya podemos servir y comer. ¡Qué aproveche!