

HOJALDRE DE QUESO DE OVEJA Y MORCILLA DE VILLADA CON VERDURITAS CRUJIENTES

INGREDIENTES

- 1 Plancha de hojaldre
- 100 gr. Queso de Oveja
- 1/2 Tarrina de queso de untar
- 1 Morcilla de Villada
- 1 Zanahoria
- 1 Puerro
- 1 Calabacín
- Aceite de Oliva



PROCEDIMIENTO

Para los crujientes:

Cortamos el puerro en juliana muy fina, lo freímos en abundante aceite y lo dejamos reposar en papel absorbente.

La zanahoria la pelamos y con ese pelador vamos sacando láminas que freiremos como el puerro. El calabacín lo cortamos en rodajas lo más finas posibles.

Para la morcilla:

La cortamos en rodajas de 2 centímetros de grosor y la reservamos.

Para el queso:

Rallamos el queso de oveja y lo mezclamos con la tarrina de queso de untar y reservamos.

Para el hojaldre:

Con la ayuda de un cortapastas hacemos círculos de unos 5 centímetros de diámetro, en el centro marcamos con otro cortapastas más pequeño, de unos 2 centímetros y, esta esfera más pequeña, la pincharemos con un palillo.

En esa esfera más pequeña colocaremos una cucharada de la mezcla de queso y encima una rodaja de morcilla.

Pintamos el hojaldre con un poco de huevo y lo horneamos durante 20 minutos a 180 grados.

PRESENTACIÓN

En un plato colocamos una base de la mezcla de lechugas, la aliñamos y encima colocamos el hojaldre y encima del hojaldre nuestros fritos de verduritas.