

# Recetario

## TRENZA DE HOJALDRE RELLENA DE TERNERA

### INGREDIENTES:

300gr de carne picada de ternera  
1 cebolla  
1 pimiento rojo y 1 pimiento verde  
1 zanahoria  
1 calabacín  
Aceite de oliva  
Sal  
1 huevo  
1 lámina de hojaldre  
200 ml de vino blanco  
1 cucharada de tomate frito  
3 lonchas de queso

**MOESIA**  
RESTAURANTE • CERVECERÍA

### PASO A PASO:

Primero cortamos la cebolla, el pimiento rojo y el verde en tiras.  
Pelamos la zanahoria y el calabacín y lo partimos también en tiras finas.  
En una cazuela ponemos aceite y pochamos la cebolla 5 minutos.  
A continuación, añadimos los pimientos y la zanahoria y las dejamos otros 10 minutos, después incorporamos el calabacín. Una vez hecho echamos la carne picada, añadimos sal y lo dejamos 5 minutos. Echamos el vino blanco, lo dejamos evaporar y después de 10 minutos le ponemos el tomate.  
Estiramos la lámina de hojaldre encima del papel con el que viene y estiramos en la zona del centro la mezcla.  
Ponemos las lonchas de queso encima y el hojaldre que queda alrededor le hacemos unas tiras oblicuas de 2 centímetros.  
Intercalamos una tira de la derecha y una de la izquierda encima de la mezcla como si hacemos una trenza.  
Luego batimos un huevo y untamos la trenza.  
Metemos al horno previamente encendido a 200 grados 25 minutos.  
Si vemos que se dora mucho lo tapamos con papel aluminio.

### Presentación:

Cortamos en trozos y lo ponemos en un plato.

