

Recetario

HOJALDRE RELLENO DE PISTO Y HUEVO

INGREDIENTES:

1 cebolla
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 calabacín
2 tomates
Sal
Aceite
Una lámina de hojaldre
2 huevos



PASO A PASO:

Primero lavamos y pelamos las verduras en cuadrados pequeños.

En una cazuela ponemos un chorro de aceite y la cebolla, cuando esté pochada incorporamos el resto de verduras, una pizca de sal, lo rehogamos bien y lo dejamos hacer a fuego lento unos 20 minutos.

Mientras, cortamos la lámina de hojaldre en cuadrados, la pinchamos con un tenedor y la ponemos en una bandeja de horno que previamente hemos untado de aceite. Los ponemos separados uno del otro y los pintamos con huevo batido por encima. Ponemos el horno a 180 grados 10 minutos, los sacamos y los abrimos por la mitad con cuidado como si fuese un bocadillo.

Presentación:

En un plato ponemos el hojaldre, lo rellenamos con el pisto y añadimos un huevo frito encima.

