

Receta de Hojaldre con pisto y sorpresa



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

El huevo quedó cuajado y muy bueno. ¿A qué es un plato delicioso? Os gustará.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 cebollas 2 pimientos verdes
- 2 calabacines 1 berenjena
- 1 kilo de tomates o una lata de tomate triturado
- Aceite Sal
- Pimienta Azúcar
- 2 laminas de hojaldre
- 4 Huevos
- Queso rallado
- huevo o leche para pintar el hojaldre

Preparación:

Paso 1

Empezaremos haciendo el pisto. Lavaremos todas las verduras y las cortaremos en cuadrados pequeños. En una sartén con 5 o 6 cucharadas de aceite echaremos la cebolla. Pasados unos 5 minutos pondremos el pimiento verde y lo dejaremos hasta que empiece a tomar un poco de color. Seguidamente echaremos el calabacín y la berenjena. Echaremos un poco de sal y lo dejaremos pochando hasta que todo este cocido y vaya tomando color. Mientras rallaremos el tomate, si no tenemos tomates podemos poner una lata de tomate triturado. Cuando tengamos las verduras pochadas echaremos el tomate, una cucharadita de azúcar, un poco de sal y pimienta. Lo dejaremos cocer, uno 10-15 minutos, hasta que esté frito el tomate y se haya consumido el agua de los tomates. Cuando veamos que ya está listo lo probaremos y rectificaremos de sal. Lo dejaremos enfriar. Me salieron para rellenar 3 botes, se pueden conservar en la nevera y también congelarlos, yo los congelé en bote de cristal, solo tenéis que dejarlos sin llenar del todo, para que el cristal no se rompa al

congelarse.

Paso 2

Prepararemos el hojaldre con pisto. Pondremos el horno a calentar a 180°. En una bandeja de horno pondremos la lámina de hojaldre y la pincharemos con un tenedor para que no suba. Cubriremos la masa con el pisto sin llegar a los bordes. Haremos unos huecos donde queremos poner los huevos. Ponemos los huevos. Y cubriremos con la otra lámina de hojaldre y enrollaremos los bordes. Pintaremos la masa con huevo batido o leche y cubriremos con queso rallado. La introduciremos al horno hasta que esté dorada.