arrollado sorpresa con salsa pista

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

Creador: miguel ruiz **Recetizador:** Miriam25

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Baja en colesterol
Otros: Cocina Saludable
Coste: Medio

Descripción:

una empanada diferente llena de sabor donde el color de la salsa nos da la pista del relleno

Ingredientes para 4 personas :

- 2 cebolla
- " planchas rectangulares de hojaldre preparada
- dos lomos de salmon
- 3 pimientos rojos en conserva
- 125g de nata

Preparación:

Paso 1

se pica una cebolla y se pone a caramelizar

Paso 2

ponemos los lomos en la masa,ponemos sobre el la cebolla ya caramelizada ,y enrrollamos ,pintamos con huevo y llevamos al horno a 180 g 25 min

Paso 3

mientras se cocina ,ponemos la otra cebolla picada en una sarten con aceite caliente,cuando comienza a dorar echamos los pimientos le damos unas vueltas y añadimos la nata ,dejar que reduzca un poco y retramos,pasamos por la turmix o batidora y lo ponemos sobre el arrollado y servir