

Hojaldre de Salmón

Hojaldre de salmón, es una empanada con salmón y otros condimentos que la hacen extremadamente jugosa, el salmón se presta a todo tipo de preparaciones.

ingredientes

- 400 gr de Salmón sin piel y sin espinas
- 50 gr de Mantequilla
- 100 gr de Queso Ahumado
- 100 gr de Jamón York
- 2 Laminas rectangulares de masa de Hojaldre
- 1 Huevo
- Eneldo
- Sal

elaboración Hojaldre de Salmón

Con el salmón ya limpio lo cortamos en láminas de 1 cm de grosor aproximadamente y reservaremos.

Cortamos el queso en lonchas finas, aunque lo mejor es que cuando lo compres te lo corten con la máquina del fiambre.

Abrimos los paquetes de masa de hojaldre y extendemos uno de ellos, sobre esta plancha de masa, pondremos una capa de salmón que espolvorearemos con el eneldo, a continuación pondremos un poco de sal.

Ahora distribuiremos la mantequilla en trocitos sobre todos los trozos de salmón, sobre esta pondremos las lonchas de queso y sobre este las lonchas de jamón york.

Pondremos la segunda plancha de masa de hojaldre sobre todo el preparado y pellizcando el borde lo iremos cerrando por todos los lados, finalmente con un tenedor repasaremos los bordes y

pincharemos la masa para que no se hinche.

Cogeremos el huevo lo batimos y con un pincel le damos a toda la capa superior del hojaldre, con esto quedará después de hornearla brillante.

Metemos en el horno previamente precalentado a 160º y lo mantenemos así durante 30 minutos, veremos que la capa superior de hojaldre esté crujiente.

Ya tenemos nuestro hojaldre de salmón.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.