



Hojaldre de puerros con trucha ahumada

Ingredientes:

- 500 gr. Puerro
- 2 dl. Cava
- 100 gr. Champiñón
- 250 gr. Nata líquida
- 1 ud. Cebolla
- 100 gr. Mantequilla
- 200 gr. Trucha ahumada
- 4 hoja Hojaldre de 10 cm. de lado
- 1 hoja Laurel
- Nuez moscada
- sal y Pimienta

Elaboración

Paso 1:

Limpiar y cortar los puerros y cocerlos. Rehogar la cebolla picada y los champiñones troceados con la mantequilla. Añadir el cava y dejar reducir hasta 1/3 parte de su volumen. Añadir la nata y reducir a la mitad. Por último, añadir los puerros y dejar en el fuego 5 minutos más. Sazonar.

Paso 2:

Hornear el hojaldre a 200°C, unos 10 minutos. Abrir la lámina de hojaldre por la mitad, colocar los puerros y encima la trucha, cerrar con la otra mitad y salsear.