

HOJALDRE DE MEJILLONES



Ingredientes

- ✓ 1 cebolla picada
- ✓ 1 pimiento rojo picado
- ✓ 1 pimiento verde picado
- ✓ 2 tomates pequeños picados
- ✓ 200 ml. de vino blanco
- ✓ 2 latas de mejillones en escabeche
- ✓ 1 huevo batido
- ✓ Sal y pimienta
- ✓ 2 láminas de hojaldre con mantequilla
- ✓ Aceite de oliva Sumum La Masía

Preparación

- Paso 1** En una sartén con Aceite de Oliva Sumum La Masía, añadimos pochamos 1 cebolla, 1 pimiento verde y 1 rojo picados y salpimentados. Agregamos 2 tomates pequeños picados. Rehogamos y añadimos 200 ml. de vino blanco. Cocinamos hasta que se evapore el alcohol.
- Paso 2** Sobre una lámina de hojaldre, añadimos el sofrito y 2 latas de mejillones en escabeche escurridas. Cubrimos con otra lámina de hojaldre. Sellamos bien los bordes con un tenedor y pincelamos con huevo batido. Hacemos un corte en cruz en el centro.
- Paso 3** Horneamos unos 20 minutos a 180°.

Notas: _____
