

Hojaldre de salmon fresco con crema de puerros y patatas



Ingredientes:

1 lamina de Hojaldre
250 g de Salmon Fresco
1 Puerro
2 Patatas medianas
200 ml de Nata liquida
1 diente de Ajo
1/2 cda de Nuez moscada
1/2 de Pimienta negra
2 cda de Aceite de Oliva

Preparación:

- 1º Encendemos el horno y pondremos a calentar a 200º
- 2º Cortamos el salmon a cuadro y con las espinas y la piel haremos un caldo
- 3º Por otro lado haremos un fondo en donde pochamos el puerro junto al ajo y seguidamente añadimos las patatas a cuadro, cubrimos con el caldo, le echamos su sal, pimienta, nuez moscada y dejamos unos 15 minutos aproximadamente que la patata ablande.
- 4º Lo pasamos todo por la batidora y volvemos a poner al fuego donde le echamos la nata dejamos que todo espese.

Hojaldre de salmon fresco con crema de puerros y patatas

5º Apagamos y echamos el salmon dejamos 2 minutos con la tapadera puesta.

6º Estiramos la masa y haremos cortes de 6x2 como veis en la foto dejando sitio para poner todo el relleno en el centro. Ponemos el relleno y cerramos haciendo trenza Pintamos con huevo todo el hojaldre. Metemos al horno y dejamos entre unos 20 a 25 minutos.

Buen provecho