

Recetas
que siempre
salen bien



20 Recetas con hojaldre

Dulces y salados



Hojaldre: mil capas crujientes

CASERO, REFRIGERADO, CONGELADO... EL HOJALDRE ES EL REY DE LAS MASAS QUE CRUJEN. SU SABOR SUAVE Y DULZÓN ES INCONFUNDIBLE.

El hojaldre es un clásico que nunca falla. Su textura crujiente y delicada resulta irresistible y su sabor neutro le confiere una enorme versatilidad. Es perfecto para la elaboración tanto de postres y dulces como de platos salados y combina a la perfección con infinidad de ingredientes. Además, hace que los platos resulten de lo más atractivos.

DISTINTOS TIPOS DE HOJALDRE

El hojaldre es una masa formada por cientos de capas que durante el horneado crecen y se separan hasta convertirse en capas de masa muy ligeras y mantecosas. Para su elaboración solo son necesarios cuatro ingredientes: harina, mantequilla, agua y sal. El gran inconveniente es que, al menos en su versión tradicional, es

bastante laborioso. Pero existe también el hojaldre rápido que lleva menos trabajo y en el que los cuatro ingredientes se mezclan antes de trabajar la masa. También está el invertido, en el que es la grasa la que envuelve la masa al contrario que en el común y, por último, el medio hojaldre, elaborado con menor cantidad de mantequilla y doblando la masa menos veces.

COMPRADO O CASERO

En la actualidad se venden masas refrigeradas que dan buenos resultados, incluso las hay con mantequilla, pero no igualan el intenso sabor del casero; y es que muchos de los hojaldres industriales recurren a las margarinas y al aceite de palma que resultan más económicos y fáciles de trabajar.



Hojaldre casero sin secretos

CON FRÍO, MUCHO FRÍO

Si te animas a hacer el hojaldre en casa, una de las claves para que salga bien es el frío. El ambiente de la cocina debe ser fresco, el agua y la mantequilla deben estar heladas y, luego, la masa también ha de estar muy fría al trabajarla y al hornearla para que suba bien.

CUÁNTAS VUELTAS

El hojaldre sube tantas veces como se dobla. Lo ideal es hacer al menos 6 vueltas pero, para ganar tiempo, puedes hacerlas seguidas y sin meter la masa en el congelador cada 2 vueltas, y vigilando que la mantequilla no se caliente mucho porque podría fundirse y salirse.

SI SE PEGA LA MASA

Si se pega es señal de que le falta frío. Métela doblada en el congelador 10 minutos y enfría la encimera con bloques de hielo plastificados (de los que se usan en la nevera).

CÓMO CONSERVARLO

Envuelto en film y guardado en la nevera aguanta 2 o 3 días. También se puede congelar; déjalo el día antes y en la zona fría de la nevera. Luego, deberás estirla y doblarla al menos dos veces antes de utilizarla.



EL HORNO: LA TEMPERATURA

Siempre tiene que estar precalentado, con calor arriba y abajo y muy caliente, lo ideal son 210°-220°. Si por la parte de abajo el hojaldre queda blando, da un último golpe de calor con la bandeja casi a ras del suelo del horno. Luego, retira y déjalo enfriar sobre una rejilla a temperatura ambiente.



LA ALTURA

El hojaldre puede ser plano o alto. Para que no suba, ponle peso encima.

El hojaldre exprés

INGREDIENTES

Para 1 lámina de masa de 600 g necesitarás 250 g de mantequilla (cuanto mejor sea la mantequilla, más rico quedará el hojaldre), 250 g de harina normal o de fuerza media, 110 g de agua helada (puedes sustituir 50 g por vino blanco para que quede más sabroso) y una pizca de sal.



EL AMASADO

Mezcla la harina y la sal. Añade la mantequilla troceada, mezcla con los dedos, vierte el agua y mezcla hasta obtener una masa. Forma una bola, hazle un corte en forma de cruz en la superficie, envuélvela en film y deja en la nevera mínimo 20 minutos. Estírala hasta obtener un rectángulo.



LAS VUELTAS

Dobla el rectángulo en 3 partes hacia el centro. Gíralo 90°, vuelve a extenderlo y haz 3 dobleces como antes. Envuélvelo en film y deja en el congelador 10 minutos. Estíralo y dóblalo otras dos veces, congela 10 minutos, estira y dobla otras dos veces más. Congela 10 minutos antes de usar.





Ideas crujientes para abrir boca

EL HOJALDRE PERMITE HACER UNOS ENTRANTES MUY RICOS Y VISTOSOS, PERO SIN COMPLICACIÓN ALGUNA.

La comida entra por los ojos, no hay duda. Por eso, resulta fantástica la ductilidad del hojaldre para crear formas originales e inventar aperitivos de lo más resultones. Deja volar tu imaginación y juega a darles forma de flor, mariposa, palmerita... Tanto el hojaldre hecho en casa como el que se compra refrigerado requieren ser usados rápidamente porque si se calientan en la encimera no se manipulan bien. El congelado precisa de 20 a 30 minutos para poder ser usado.

SUS VENTAJAS. Todos se pueden preparar con antelación y servirlos fríos o, simplemente, meterlos en el horno unos minutos antes de servir. Permiten mil combinaciones aunque no se debe recargar demasiado ni introducir alimentos húmedos. Con algún ingrediente fresco añadido al final, horralizas, embutidos o fruta... quedarán de profesional.

Flores de tomatitos

CON HIERBAS AROMÁTICAS

INGREDIENTES

- 1 lámina de hojaldre casero (sigue la receta paso a paso que aparece en la introducción)
- 300 g de tomates cherry de colores
- Romero, orégano, mejorana...
- 4 dientes de ajo
- 1 huevo
- Aceite
- Sal
- Pimienta

II 6 RACIONES ⌚ 40 MIN

1. Precalienta el horno a 175°. Lava los tomates cherry y ponlos en la placa del horno. Riégalos con aceite, salpiméntalos y espolvoréalos por encima con las hierbas aromáticas.

2. Añade los ajos, lavados y cortados por la mitad, y hornea durante 20 minutos. Escurre los tomates y déjalos enfriarse.

3. Extiende el hojaldre sobre la mesa de trabajo y, con ayuda de un molde, recorta flores de 5 pétalos; pincha el centro de cada uno con un tenedor.

4. Coloca las flores en la placa forrada con papel sulfurizado, pincéalalas con el huevo batido y hornéalas unos 7 minutos a 180°.

5. Cuando el hojaldre empiece a dorarse, retira del horno y coloca un tomatito confitado sobre cada pétalo, alternando los colores, y prosigue la cocción en el horno otros 8 minutos más.



COLORIDO Cuanto más variados sean los tomatitos cherry (rojos, amarillos, naranjas, kumatos...), más bonitas quedarán las flores.

PARA
APROVECHAR
MEJOR LA MASA,
CORTA LAS
FLORES MUY
JUNTAS CON UN
CORTAPASTAS



Cestitas de hojaldre

CON ENSALADA IBÉRICA

INGREDIENTES

- 1 lámina de hojaldre
- 1 huevo
- 2 tomates
- 100 g de taquitos de jamón ibérico
- 100 g de queso manchego
- 1/2 cucharadita de orégano seco
- 2 ramitas de romero
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal

II 4 RACIONES ⌚ 35 MIN

1. Corta el queso en daditos. Lava los tomates, sécalos y córtalos del mismo modo. Coloca ambos en un bol junto con los taquitos de jamón. Añade el aceite, el vinagre, una pizca de sal, el orégano y el romero lavado, seco y picado, mezcla y deja macerar durante 30 minutos.

2. Extiende la masa de hojaldre y córtala en 4 rectángulos. Introdúcelos en moldes para magdalenas, dándoles forma de cesta, y pincélas con el huevo batido. Precalienta el horno a 200°.

3. Hornea las cestas durante unos 13 minutos, hasta que la masa haya subido y esté dorada. Retira, deja enfriar y desmolda las cestitas. Rellénalas con la ensalada de jamón y sírvelas enseguida para que no se reblandezcan.



TRUCO Para que los cestos queden más profundos, deja que sobresalga la masa por los bordes y pon un peso en la base.





Rollitos crujientes

CON ESPÁRRAGOS Y BEICON

INGREDIENTES

- 1 lámina de hojaldre
- 1 manojo de espárragos
- 4 lonchas de beicon
- 1 huevo
- 1 cucharada de semillas de amapola
- Sal
- Pimienta

🕒 8 UNIDADES 🕒 35 MIN

1. Limpia los espárragos cortándoles el tallo leñoso y duro, procurando dejarlos todos con la misma medida; lávalos y sécalos bien.

2. Retira la corteza al beicon, si la tuviera, y corta cada loncha en 2 trozos. Extiende la lámina de hojaldre y córtala en 8 cuadrados del mismo tamaño.

3. Reparte un trozo de beicon sobre cada cuadrado de hojaldre y pon encima unos 3 o 4 espárragos. Envuélvelos con la masa y ciérralos presionando los extremos del hojaldre.

4. Pinta los rollitos con el huevo batido, salpimienta y espolvorea con las semillas de amapola.

5. Asa los rollitos durante 14 o 16 minutos en el horno precalentado a 220°, hasta que el hojaldre se dore, y sírvelos bien calientes.



SEMILLAS Cuando las espolvorees sobre hojaldre, presiónalas con cuidado para que se adhieran bien y no se caigan.



EN ESTA
RECETA ES
MEJOR UTILIZAR
ESPÁRRAGOS
FINOS QUE
GRUESOS; SI HACE
FALTA, PON MÁS



Nidos de verduras

CON QUESO Y HUEVO

INGREDIENTES

- 1 lámina de hojaldre
- Unas hojas de albahaca
- 1 calabacín
- 2 tomates
- 3 lonchas de queso
- 1 huevo
- 80 ml de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

II 6 UNIDADES ⌚ 30 MIN + REPOSO

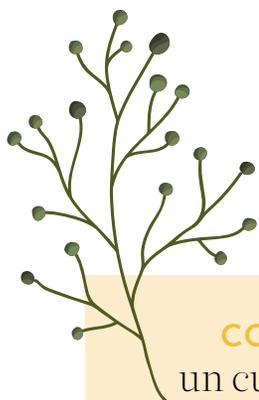
1. Lava la albahaca y sécala. Pon la mitad de las hojas en un bol, cúbreelas con el aceite y deja reposar la mezcla durante 1 hora para que se mezcle bien.

2. Despunta el calabacín y lávalo junto con los tomates. Corta ambos en láminas muy finas.

3. Precalienta el horno a 180°. Estira el hojaldre con un rodillo, úntalo con el aceite de albahaca y córtalo en 6 tiras; corta el queso de igual forma.

4. Cubre las tiras de hojaldre con el queso, las láminas de calabacín y las de tomate; enróllalas y ponlas en los huecos de un molde para magdalenas.

5. Bate el huevo, salpimiéntalo y repártelo sobre los nidos. Hornéalos durante 20 minutos, desmóldalos, deja que se enfríen y sirve los nidos decorados con el resto de hojas de albahaca frescas.



CORTE LIMPIO Corta el hojaldre con un cuchillo afilado y no lo arrastres, haz un movimiento limpio de arriba abajo.





Tartaletas de hojaldre

CON HUEVO Y HORTALIZAS

INGREDIENTES

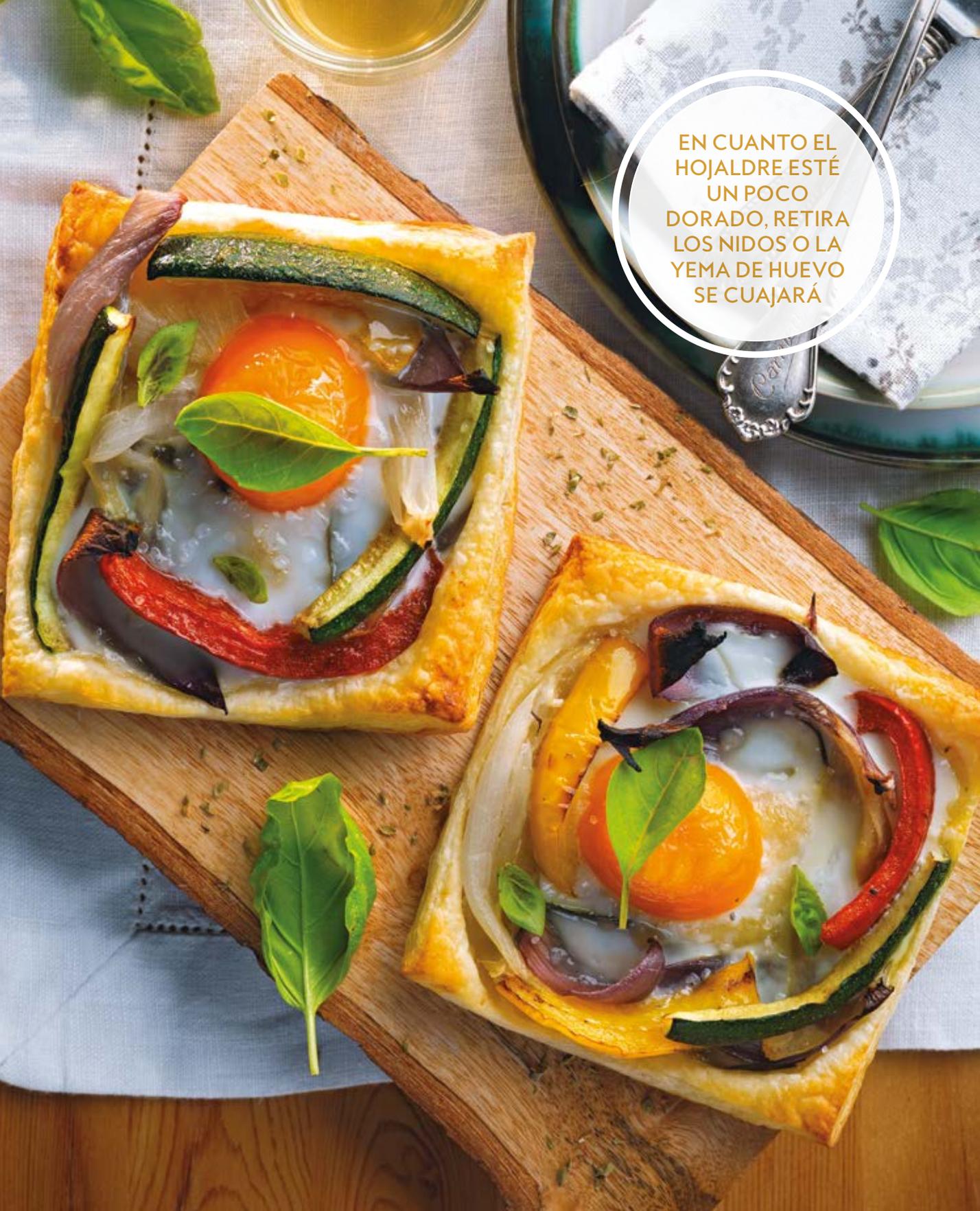
- 1 lámina de hojaldre
- 1 cebolla blanca
- 1 cebolla morada
- 1 pimiento rojo pequeño
- 1 pimiento amarillo pequeño
- 1/2 calabacín
- 4 huevos
- Unas hojas de albahaca
- Aceite de oliva
- Sal

II 4 RACIONES ⌚ 1 H 15 MIN

- 1. Lava las cebollas** y ásalas 45 minutos en el horno precalentado a 200°. Retíralas y deja que se enfríen.
- 2. Corta el hojaldre** en 4 rectángulos; hazles un corte superficial todo alrededor y a 1 cm del borde y pincha el interior con un tenedor.
- 3. Limpia los pimientos** y despunta el calabacín; lava ambos y córtalos en tiras. Saltéalos por tandas en un hilo de aceite durante 4 minutos y sazona. Pela las cebollas y córtalas en juliana.
- 4. Rellena las tartaletas** con las verduras, dejando un hueco en el centro, y hornea 10 minutos a 200°.
- 5. Casca un huevo** en el centro de cada hojaldre, sazona y hornea otros 10 minutos. Sirve decorado con unas hojas de albahaca lavadas por encima.



MÁS FÁCIL Manchas menos y ahorras trabajo, si asas todas las hortalizas en el horno. Ponlas enteras junto con las cebollas.

The image shows two square vegetable tarts on a wooden cutting board. Each tart is filled with a white egg yolk, a slice of tomato, zucchini, red bell pepper, onion, and fresh basil leaves. The tarts are surrounded by fresh basil leaves and a small glass of yellow liquid. In the background, there is a plate with a white napkin and silverware. A circular text overlay is positioned in the upper right quadrant.

EN CUANTO EL
HOJALDRE ESTÉ
UN POCO
DORADO, RETIRA
LOS NIDOS O LA
YEMA DE HUEVO
SE CUAJARÁ



Principales muy lucidos

ENVUELTOS O CUBIERTOS POR HOJALDRE, LAS CARNES O PESCADOS SE CONVIERTEN EN UN PLATO DE FIESTA.

El suave sabor del hojaldre va bien con carnes y con pescados. Una buena opción es la de preparar crujientes envoltorios como el maravilloso Wellington o las apetecibles agujas de ternera o pescado. Sin olvidar los pasteles salados, del tipo de los ingleses, que llevan jugosos guisos bajo una deliciosa capa crujiente y dorada.

RELLENOS PERFECTOS. Si se trata de una pieza que requiere más tiempo de cocción, como puede ser un solomillo, lo mejor es marcarla en la sartén un poco antes de envolverla en el hojaldre. En el caso de los pescados, el problema suele ser el contrario, que queden demasiado secos. Para evitarlo, se le puede añadir algún otro ingrediente que aporte un extra de jugosidad, como unas verduras, pero asegurándonos de que están bien escurridas.

Wellington

DE SALMÓN CON QUESO Y ESPINACAS

INGREDIENTES

- 2 láminas de hojaldre
- 4 supremas de salmón
- 600 g de espinacas congeladas
- 250 g de queso crema
- 50 ml de leche evaporada
- 1 cebolla dulce
- 1 huevo
- Unos berros
- ¼ de cebolla morada
- 1 cucharadita de eneldo fresco picado
- Aceite
- Sal
- Pimienta

 4 RACIONES  40 MIN

1. Pela la cebolla dulce, pícala y póchala con un poco de aceite. Agrega las espinacas descongeladas y escurridas, salpimienta y rehoga 3 minutos más.

Agrega la leche y el queso y cuece hasta que este se funda. Añade el eneldo y deja enfriar.

2. Limpia el salmón de posibles espinas y retira la piel. Reparte la mezcla de espinacas y queso sobre las 4 supremas de pescado.

3. Extiende las láminas de hojaldre, córtalas por la mitad, de modo que obtengas 4 rectángulos y pínchalos con un tenedor para que no se hinchen demasiado. Precalienta el horno a 180°.

4. Coloca una suprema sobre cada rectángulo de masa y envuélvela formando paquetitos. Bate el huevo y pinta con él los hojaldres. Ponlos sobre la placa forrada con papel sulfurizado y hornéalos 18-20 minutos. Sírvelos acompañados de los berros y de la cebolla morada picadita.

ESPINACAS También puedes usarlas frescas pero, en ese caso, deberás saltearlas antes con un poco de aceite.





Miniwellington

DE TERNERA CON SALSA

INGREDIENTES

- 1 lámina de hojaldre
- 4 filetes de solomillo de ternera (de unos 100 g cada uno)
- 400 g de setas de temporada
- 200 ml de nata
- 20 ml de brandy
- 2 ramitas de perejil
- 2 ramitas de tomillo
- 2 chalotas
- 2 dientes de ajo
- 1 huevo
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon
- Aceite
- Sal
- Pimienta

🕒 4 RACIONES 🕒 1 H

1. Limpia los filetes, salpimiéntalos, espolvoréalos con perejil lavado y picado y dóralos por los dos lados en una sartén engrasada con un poco de aceite. Pela y pica las chalotas y los ajos.

2. Limpia las setas, lávalas, sin dejarlas en remojo, y sécalas muy bien; córtalas en daditos y saltea la mitad 3 minutos en una sartén con aceite. Salpimiéntalas, riégalas con el licor y flambéalas. Añade la nata y reduce a la mitad. Reserva esta salsa.

3. Rehoga el ajo, las chalotas y el tomillo lavado y seco en un fondo de aceite unos instantes, añade las setas restantes y saltéalas durante unos 3 minutos; salpimiéntalas y mézclalas con la mostaza.

4. Corta 4 círculos de hojaldre. Reparte las setas en el centro y los filetes encima. Dobla los bordes formando paquetitos y ponlos en la placa forrada con papel sulfurizado. Píntalos con el huevo batido, hornea 8 minutos a 200° y sirve con la salsa.



VISTOSOS Hornea los solomillos con los dobleces del hojaldre abajo para que queden más bonitos.



HAZ UNA
CHIMENEA EN LA
PARTE SUPERIOR
DE LA MASA
PARA QUE SALGA
EL VAPOR
Y SE COCINE
MEJOR



Rollo de lomo

DE CERDO Y FRUTOS SECOS

INGREDIENTES

- 1 lámina de hojaldre
- 600 g de lomo de cerdo
- 2 cebollas
- 40 g de pistachos
- 40 g de nueces
- 40 g de almendras
- 50 ml de miel
- 400 ml de caldo de carne
- 2 ramitas de romero
- 1 huevo
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

🕒 6 RACIONES 🕒 1H

1. Limpia el lomo y córtalo en taquitos. Pela las cebollas y pártelas en juliana. Extiende el hojaldre y corta 2-3 tiras a lo largo de uno de los extremos. Envuélvelas en film y resérvalas en la nevera. Pica los pistachos junto con las nueces y las almendras.

2. Dora los daditos de lomo en una sartén con 2 cucharadas de aceite. Añade la cebolla y rehoga unos 5 minutos. Agrega la miel y los frutos secos y cocina hasta que la cebolla esté caramelizada. Incorpora las ramitas de romero lavadas y secas, salpimenta y vierte el caldo caliente; deja cocer unos 30 minutos hasta que se evapore el líquido. Precalienta el horno a 180°.

3. Extiende el hojaldre sobre la placa forrada con papel sulfurizado y pon el relleno en un lado; enróllalo y dobla los extremos para sellarlo; pinta el rollo con el huevo batido, decóralo con las tiras de hojaldre reservadas y pincélalas también con huevo. Hornéalo 25 minutos, retira, deja reposar un rato y sírvelo cortado en rodajas gruesas.



TOQUE DULCE Pincela el hojaldre con miel mezclada con un poquito de agua templada, en lugar de con huevo.





Napolitanas

DE ATÚN, ACEITUNAS Y PIÑONES

INGREDIENTES

- 2 láminas de hojaldre
- 40 g de piñones pelados
- 5 huevos
- 2 tomates
- 100 g de pimiento rojo asado en conserva
- 100 g de aceitunas verdes deshuesadas
- 200 g de atún en aceite
- 2 ramitas de perejil
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta



🕒 4 RACIONES 🕒 40 MIN

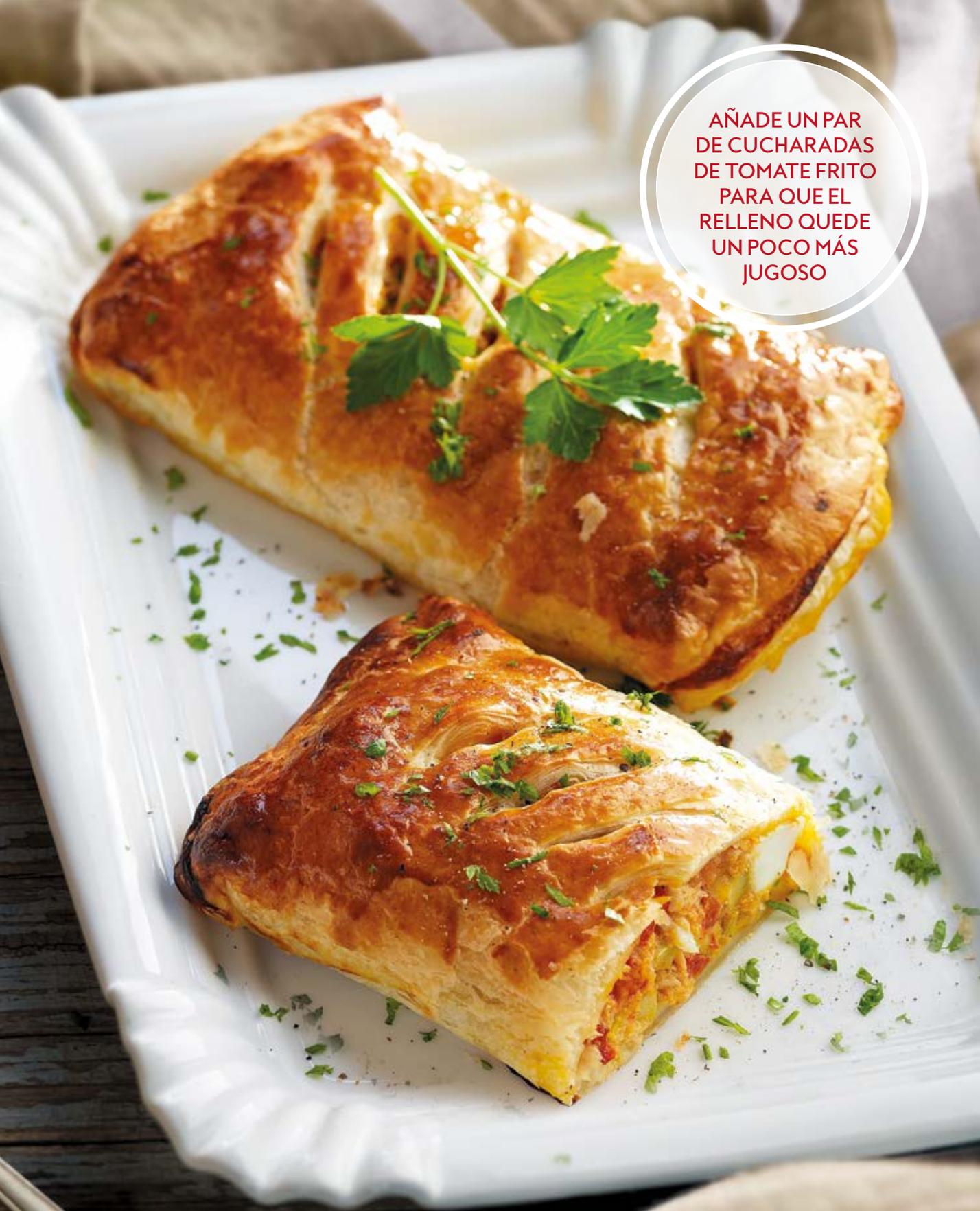
1. Precalienta el horno a 180°. Reparte los piñones en la placa y tuéstalos 8 minutos, hasta que se doren. Lava el perejil, sécalo y pica finamente la mitad.

2. Cuece 4 huevos en agua con sal 10 minutos. Retíralos, refréscalos con agua fría y pélalos. Pela también los tomates y córtalos en daditos, junto con los huevos cocidos.

3. Escurre el pimiento y las aceitunas; corta el primero en tiras y las segundas en rodajas finas. Escurre también el atún, desmenúzalo y ponlo en un cuenco grande; añade los tomates, el huevo duro, el pimiento, las aceitunas y los piñones y remueve. Condimenta con sal y pimienta recién molida, incorpora el perejil lavado, seco y picado y 2 cucharadas de aceite y mezcla hasta que todos los ingredientes estén totalmente integrados.

4. Corta cada lámina de hojaldre por la mitad para obtener 4 rectángulos iguales y pinta la superficie de la masa con parte del huevo restante batido.

5. Sube el horno a 200°. Forra la placa con papel sulfurizado y pon encima los hojaldres; rellénalos, forma paquetitos, sella los bordes y hazles 3 cortes en la superficie con un cuchillo. Píntalos con más huevo batido y hornéalos 15 minutos. Sírvelos calientes, decorados con el resto del perejil.

The image shows two large, golden-brown baked pastries, possibly empanadas or turnovers, resting on a white ceramic plate. The pastries have a flaky, layered texture and are garnished with fresh green herbs, including a large sprig of flat-leaf parsley on the top one. The plate is set on a dark wooden surface. In the upper right corner, there is a white circular callout containing text in Spanish.

AÑADE UN PAR
DE CUCHARADAS
DE TOMATE FRITO
PARA QUE EL
RELLENO QUEDE
UN POCO MÁS
JUGOSO

Trenza crujiente

DE CALABACÍN Y PESCADILLA

INGREDIENTES

- 1 lámina de hojaldre
- 200 g de calabacín
- 200 g de pescadilla limpia, sin piel ni espinas
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 150 g de queso crema
- 1 huevo
- Azúcar moreno
- Aceite
- Sal
- Pimienta

🕒 4 RACIONES 🕒 1 H

1. Cuece el pescado y desmenúzalo. Limpia el puerro, pela la cebolla y corta ambos en juliana; póchalos con un chorrito de aceite 10 minutos a fuego medio. Lava y corta el calabacín en rodajas finas; agrégalo, salpimienta y rehoga todo 10 minutos más. Retira las verduras y déjalas en un colador.

2. Pon el queso en la sartén aún caliente, para que se derrita con el calor residual y agrega los vegetales y el pescado desmenuzado. Mezcla, rectifica de sal y deja que se enfríe. Precalienta el horno a 180°.

3. Extiende la masa sobre el papel que la envuelve. Con un cuchillo bien afilado, divídela en 3 partes (pero sin llegar a cortarla, solo marcándola), las exteriores algo más estrechas que la central.

4. Reparte el relleno frío sobre la parte del centro. En las partes laterales, haz varios cortes paralelos; dóblalos sobre el relleno intercalándolos para dar forma a la trenza. Píntala con el huevo batido y espolvoréala con el azúcar. Hornea 35 minutos y sirve la trenza enseguida.



PARA TRENZAR Haz el mismo número de cortes a un lado y a otro de la masa para que la trenza quede equilibrada.







Deliciosas y muy fáciles

CON RELLENOS PARA TODOS LOS GUSTOS, ESTÁN
IGUAL DE RICAS TANTO FRÍAS COMO CALIENTES

Sirven para un entrante, un picoteo o un picnic, son muy sencillas de hacer y resuelven una comida de forma muy rápida. Además, tienen la ventaja de que quedan perfectas con infinidad de ingredientes: verduras, pescados, quesos, aves... De hecho, son una forma muy apetitosa de dar salida a ingredientes que han quedado sueltos en la nevera. Empanadas, coronas, trenzas... sirven de coraza para ingredientes que mariden bien: queso y calabacín, atún con tomate, carne con pisto, pollo con frutos secos... etc.

LA FORMA IMPORTA. Para pescados resulta más atractivo si le das forma de pez o decoras con detalles marinos hechos con un poco de masa. La galette con sus suaves dobleces deja ver el relleno y los pasteles con forma de estrella permiten hacer presentaciones exquisitas.

Tarta de queso

CON ENSALADA

INGREDIENTES

- 1 lámina de hojaldre
- 3 huevos
- 400 ml de leche
- 400 g de queso de cabra
- 100 g de tomates cherry de colores
- 100 g de brotes de lechuga
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

II 6 RACIONES ⌚ 45 MIN

1. Forra un molde para tartas con la lámina de hojaldre, cubre el fondo con papel de hornear y rellena con garbanzos u otra legumbre seca para que no suba la base. Cuece en el horno, precalentado a 180°, durante 10 minutos; retira y reserva.

2. Tritura el queso troceado junto con los huevos, la leche y una pizca de sal y pimienta.

3. Retira del hojaldre el papel con los garbanzos, vierte la mezcla de queso y huevos y hornea 30 minutos más también a 180°; retira y deja entibiar.

4. Mezcla los brotes de lechuga con los tomates lavados, bien secos y cortados por la mitad y aliña con aceite, sal y pimienta. Distribuye la ensalada sobre la tarta y sirve enseguida.



LECHUGA Sumerge los brotes en agua helada durante unos 10 min y tendrán una textura mucho más crujiente.



PINCHA
LA BASE DEL
HOJALDRE,
ANTES DE
CUBRIRLA CON
LAS LEGUMBRES,
PARA QUE
APENAS SUBA



Quiche de verduras

CON MASCARPONE

INGREDIENTES

- 1 lámina de hojaldre
- 1 zanahoria
- 1 calabacín
- 5 tomatitos cherry
- 2 huevos
- 200 ml de nata
- 250 g de queso mascarpone
- 2 ramitas de perejil
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

🕒 4-6 RACIONES 🕒 50 MIN

1. Raspa las zanahorias y despunta los calabacines; lávalos y córtalos en láminas finas. Escalda ambas verduras, por separado, en agua salada, durante 1 minuto las zanahorias y ½ minuto los calabacines. Escúrrelos y deja que se enfríen.

2. Lava y seca los tomatitos y el perejil. Corta los primeros por la mitad y pica la mitad del segundo.

3. Engrasa un molde redondo con un poco de aceite y fórralo con la lámina de hojaldre bien extendida. Precalienta el horno a 180°.

4. Bate los huevos, mézclalos con el queso, la nata, sal y pimienta y vierte sobre el hojaldre. Forma rollitos con las láminas de zanahoria y de calabacín y repártelos en la tarta junto con los tomatitos; hornéala durante 30 minutos. Retira, decora con el perejil picado y las hojitas enteras y sirve.



EXTRAFINO Para cortar las láminas de verdura bien finas y todas con el mismo grosor, utiliza un pelador.



USA UN MOLDE
DESMONTABLE
PARA NO DAÑAR
LOS BORDES DEL
HOJALDRE AL
DESMOLDAR LA
TARTA

Empanada de carne

CON MORCILLA Y PIÑONES

INGREDIENTES

- 2 láminas de hojaldre redondas
- 350 g de carne picada mixta
- 1/2 morcilla de cebolla
- 1 cebolla
- 25 g de piñones
- 1 huevo
- Aceite
- Sal
- Pimienta
- Tomillo

II 6-8 RACIONES ⌚ 1 HORA

1. Pela la cebolla y rállala; póchala 10 minutos en una sartén con un chorrito de aceite. Salpimenta la carne, retira la piel a la morcilla y desmenúzala; agrega las dos a la cebolla, mezcla bien, cocina hasta que la carne cambie de color y retira del fuego. Incorpora los piñones, remueve para que se integren, retira y deja templar.

2. Extiende el hojaldre sobre la placa del horno forrada con papel sulfurizado, pincha el fondo varias veces y reparte el relleno, aplanándolo sin presionar. Cubre con la otra lámina, recorta un poco los bordes y haz bolitas pequeñas con esta masa. Sella todo el perímetro de los hojaldres, presionando para que se peguen bien por ambas capas.

3. Decora la empanada con las bolitas y pinta toda la superficie y los bordes con el huevo batido y cuece unos 30 minutos en el horno precalentado a 180°. Retira y sirve decorada con unas hojitas de tomillo lavado y seco.



TRUCO Si quieres intensificar el sabor de los piñones, tuéstalos unos instantes en una sartén sin aceite antes de añadirlos.



LA VERSIÓN
CLÁSICA DE LA
EMPANADA DE
MORCILLA NO
LLEVA CARNE Y SÍ
MANZANA O PERA
EN DADITOS

Quiche de berenjena

CON REQUESÓN

INGREDIENTES

- 1 lámina de hojaldre
- 1 berenjena grande
- 250 g de requesón
- 1 huevo
- 150 ml de nata líquida
- 3 cucharadas de piñones
- 1 ramita de tomillo
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

🕒 6 RACIONES 🕒 45 MIN

1. Precalienta el horno a 210°. Lava la berenjena, despíntala y córtala en rodajas. Fríelas por tandas, 2 minutos por cada lado, en un fondo de aceite. Retira y deja escurrir sobre papel de cocina.

2. Engrasa con aceite un molde redondo de tarta, fórralo con papel sulfurizado y, encima con la masa de hojaldre, pincha la base y hornéala 10 minutos.

3. Bate el requesón con la nata, el huevo, sal y pimienta. Vierte esta preparación en el hojaldre horneado y muévelo para que se reparta bien. Coloca encima las rodajas de berenjena, rocíalas con un hilo de aceite y espolvorea con los piñones y el tomillo lavado, seco y picado; hornea durante otros 30 minutos aproximadamente y retira. Puedes servir la quiche caliente o templada.



BERENJENA En lugar de freír las rodajas, puedes hacerlas a la plancha o asarlas en el horno sin apenas aceite.

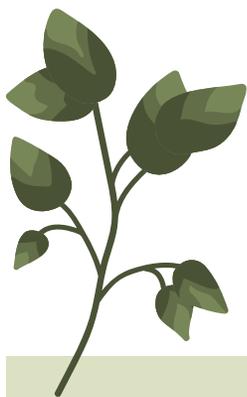




Tarta de jamón, CON QUESO BRIE Y MELOCOTÓN

INGREDIENTES

- 1 lámina de hojaldre
- 200 g de queso brie
- 3 cebollas moradas
- 2 melocotones
- 50 g de jamón curado en lonchitas finas
- 30 g de mantequilla
- 3 cucharadas de azúcar moreno
- 4 cucharadas de vinagre balsámico
- Sal



🕒 8 RACIONES 🕒 1 HORA 15 MIN

1. Vierte el vinagre en un cazo, lleva a ebullición, baja la intensidad del fuego y deja cocer a fuego medio durante unos 10 minutos aproximadamente, hasta que reduzca y adquiera una consistencia de salsa espesa. Retira del fuego y deja enfriar.

2. Pela las cebollas y córtalas en tiras muy finas. Calienta la mantequilla en una sartén antiadherente y sofríe las cebollas a fuego muy lento durante 15 minutos. Añade el azúcar y una pizca de sal y continúa la cocción otros 15 minutos más.

3. Lava los melocotones, péralos, pártelos por la mitad, deshuésalos y córtalos en gajos finos. Corta el queso brie en unas doce lonchas gruesas. Precalienta el horno a 220°.

4. Forra un molde para tartas con el hojaldre. Distribuye la cebolla caramelizada por todo el fondo y reparte encima las lonchas de queso y los gajos de melocotón, alternándolos. Hornea la tarta durante 18-20 minutos, hasta que el hojaldre se vea bien dorado. Añade el jamón, rocía con unos hilos de la reducción de vinagre balsámico y sirve enseguida.

MÁS VOLUMEN Corta los gajos de melocotón un poco más gruesos y añade las lonchitas de jamón enrolladas.







Milhojas, cañas, coronas...

¿QUIÉN PUEDE DECIR NO A UN BOCADO DULCE CON HOJALDRE? SI ES CASERO, TODAVÍA GUSTARÁ MÁS.

La masa hojaldrada se remonta a tiempos inmemoriales, aunque lo que entonces se conocía eran unas hojas untadas de grasa. La versión moderna, con la aportación de la mantequilla, se la debemos al pintor y repostero francés del siglo XVII, Claude Gellée. Este para agasajar a su padre, que estaba enfermo, elaboró un pastel. Introdujo un bloque de mantequilla en una masa de pan y el resultado fue sorprendente.

REPOSTERÍA. La mayoría de las veces asociamos las tartas con hojaldre a la tarta de manzana con crema, sin embargo, hay muchas opciones a base de frutas y crema pastelera o chocolate y frutos secos que son muy fáciles y deliciosas. Milhojas, cañas, bandas, coronas o estrellas son algunas de las formas en las que se puede hornear el hojaldre con la garantía de que siempre se va a acertar.

Pastelitos con nata

Y COULIS DE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES

- 1 lámina de hojaldre
- Harina
- 300 ml de nata para montar
- 100 g de azúcar
- 50 g de frambuesas
- 50 g de moras
- 50 g de fresas
- 1/2 limón
- Unas hojas de menta

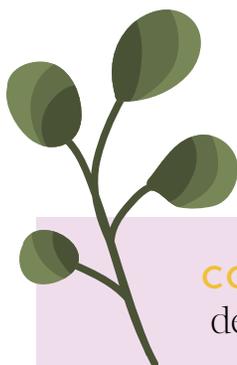
II 4 RACIONES ⌚ 45 MIN

1. Lava los frutos rojos y cuécelos en una cacerola a fuego lento con la mitad del azúcar y el zumo del limón durante 2 minutos. Tritúralos hasta obtener un puré fino, pásalo por el chino y deja que se enfríe.

2. Extiende el hojaldre sobre la mesa de trabajo espolvoreada con harina y córtalo en 12 rectángulos de 8 x 6 cm. Pásalos a la placa forrada con papel de horno, cúbrelos con más papel y pon encima otra bandeja que haga de peso y evite que los hojaldres suban demasiado durante la cocción. Cuécelos 10 minutos en el horno precalentado a 200°, retíralos y deja que se enfríen.

3. Monta la nata con el azúcar restante a punto de nieve y pásala a una manga pastelera con boquilla redonda y ancha. Forma 4 copetes sobre una tercera parte de los hojaldres, añade un poco del coulis de frutos rojos, cubre con hojaldre y repite la operación sobre otro tercio de los hojaldres.

4. Recorta unas estrellas de papel y repártelas sobre los hojaldres que restan, espolvoréalos con azúcar glas y retira las estrellitas con mucho cuidado.



COULIS Puedes prepararlo con frutos del bosque congelados, que son más económicos que los frescos.



DEJA QUE
LOS HOJALDRES
SE ENFRÍEN
DEL TODO EN UNA
REJILLA, ANTES DE
AÑADIR LA NATA



Pastel de crema y nata

CON CHOCOLATE Y FRESITAS

INGREDIENTES

- 2 láminas de hojaldre
- 3-4 cucharadas de azúcar glas

PARA LA CREMA PASTELERA:

- 250 ml de leche
- 1/2 vaina de vainilla
- 2 yemas de huevo
- 150 g de azúcar
- 25 g de maicena

PARA EL RELLENO DE NATA:

- 250 ml de nata para montar
- 40 g de azúcar

PARA LA GANACHE:

- 100 ml de nata para montar
- 20 g de azúcar
- 100 g de chocolate fondant

PARA LA GLASA:

- 100 g de azúcar glas
- 1 cucharada de leche
- Unas gotas de limón

PARA decorar:

- 100 g de fresitas silvestres

II 4 RACIONES ⌚ 1 HORA + REPOSO

1. Prepara la crema. Hierva la leche con la vaina de vainilla abierta por la mitad a lo largo y retira y deja infusionar. Bate las yemas con el azúcar y la maicena y añade la leche sin dejar de remover. Vierte de nuevo en el cazo y cocina a fuego suave y sin dejar de remover, hasta que espese. Retira, vierte en un cuenco y remueve con frecuencia mientras se enfría.

2. Monta la nata con el azúcar, con unas varillas eléctricas, y reserva en el frigorífico. Prepara la glasa mezclando en un bol grande los 3 ingredientes hasta que se integren bien y resérvala.

3. Haz la ganache. Calienta la nata con el azúcar, hasta que se disuelva. Pica finamente el chocolate, ponlo en un bol, añade la nata caliente y remueve hasta conseguir una mezcla homogénea y reserva.

4. Extiende una lámina de hojaldre sobre la placa de horno cubierta de papel, pínchala y espolvoréala con azúcar glas. Coloca encima papel de horno y otra placa de horno y cuece unos 25-30 minutos en el horno precalentado a 180°; comprueba que esté dorada y deja enfriar. Repite la operación con la otra lámina de hojaldre. Luego, con un cuchillo de pan (dentado) corta las dos por la mitad para obtener rectángulos iguales. Guarda una de las mitades de hojaldre para otra preparación.

5. Cubre un hojaldre con la crema, coloca otro encima, extiende encima la nata y termina con el último hojaldre. Cúbrela con la ganache y decora con la glasa y las fresitas lavadas y secas.

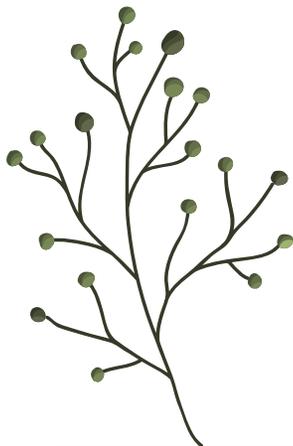


Flautas de hojaldre

CON NATA MONTADA

INGREDIENTES

- 400 g de masa de hojaldre casero (sigue la receta paso a paso que aparece en la introducción)
- 200 g de nata para montar
- 30 g de azúcar
- 1 huevo
- Harina



II 8 RACIONES ⌚ 10 MIN

1. Estira la masa de hojaldre sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina y con el rodillo también enharinado, hasta obtener una plancha de 50 x 22 cm y unos 3 mm de grosor. Corta ocho tiras de la masa a lo largo y enróllalas en otros tantos moldes cilíndricos, de modo que se solapen ligeramente en cada vuelta.

2. Precalienta el horno a 180°. Coloca las cañas sobre la placa forrada con papel sulfurizado, pinta la superficie con el huevo batido y hornéalas 14-15 minutos, hasta que estén doradas. Retíralas y déjalas enfriar del todo antes de desmoldarlas.

3. Monta la nata muy fría y, cuando esté firme, añade el azúcar y bate unos segundos más, hasta que esta se disuelva por completo. Introdúcela en una manga pastelera con boquilla estriada, rellena las cañas y sirve enseguida.

PERFECTAS Enrolla el principio de la tira sobre el molde y, luego, rueda este hasta que se acabe, solapando las vueltas.



NO RELLENES
LAS CAÑAS HASTA
EL MOMENTO DE
SERVIRLAS, PARA
QUE EL HOJALDRE
ESTÉ BIEN
CRUJIENTE



Flor crujiente

DE MANZANA Y CREMA PASTELERA

INGREDIENTES

- 1 lámina de hojaldre
- 3 manzanas rojas
- 2 yemas de huevo
- 80 g de azúcar
- 1 limón
- 500 ml de leche
- 40 g de maicena
- 8 g de azúcar avainillado
- Menta fresca



II 4-6 RACIONES ⌚ 1 HORA

1. Precalienta el horno a 180° y saca el hojaldre de la nevera. Lava el limón, sécalo y pévalo retirando solo la parte amarilla. Cubre con papel vegetal el interior de un molde de tarta y fórralo con el hojaldre. Pincha la base y recorta la masa sobrante. Tapa el fondo con un disco de papel vegetal y añade unos garbanzos secos. Hornea 10 minutos y deja templar; elimina las legumbres y el papel y desmolda.

2. Bate las yemas con el azúcar en un cuenco, con unas varillas manuales. Agrega 100 ml de leche y la maicena y mezcla muy bien. Hierva el resto de la leche en un cazo junto con la piel de limón; retira del fuego, añade el azúcar avainillado y disuélvelo. Deja reposar la leche durante 3 minutos, cuélala y mézclala con las yemas.

3. Pasa la preparación a un cazo y lleva a ebullición. Reduce el fuego y cuece, sin dejar de remover, hasta que la crema espese. Retírala, espera a que se temple y rellena la base de la tarta.

4. Lava las manzanas, pártelas en gajos, rocíalos con el zumo del limón, corta algunos en láminas finas y resévalas. Coloca los demás gajos sobre la crema, formando círculos concéntricos, de fuera a dentro.

5. Escalda en agua las láminas de manzana reservadas y escúrrelas; colócalas en el centro de la tarta formando una flor. Cubre la superficie con papel sulfurizado y hornea 15 minutos a 180°; destápala y cuece 5 minutos más. Deja que se enfríe, desmóldala y decórala con unas hojas de menta lavadas y secas.



Galette de chocolate

Y CREMA DE CARAMELO

INGREDIENTES

- 2 láminas de hojaldre
- 1 huevo batido
- Mantequilla

Para la crema de caramelo:

- 180 g de azúcar
- 25 g de mantequilla
- 200 ml de nata para montar
- 4 hojas de gelatina

Para la crema de chocolate:

- 200 g de chocolate fondant
- 150 ml de nata para montar
- 50 g de mantequilla

Para decorar:

- Escamas de sal



BORDES Para que te queden bien altos, antes de colocar las olas, súbelos añadiendo una tira lisa o dos de hojaldre.

II 8 RACIONES ⌚ 1 HORA + REPOSO

1. Engrasa un molde cuadrado de unos 20 cm de lado con mantequilla, forra la base con una lámina de hojaldre y recorta los bordes sobrantes. Utiliza estos y la otra lámina para cortar tiras de 1,5 cm de ancho; colócalas en el contorno formando pequeñas olas y pincela el hojaldre con huevo batido. Cubre la base con papel de horno, pon legumbres secas encima e introduce en el horno precalentado a 180° unos 25-30 minutos. Deja enfriar y desmolda.

2. Haz la crema de caramelo. Remoja la gelatina en agua. Vierte el azúcar y 1 cucharadita de agua en un cazo y cuece hasta obtener un caramelo rubio. Agrega la nata y la mantequilla y remueve. Escurre la gelatina, añádela al caramelo y remueve hasta que se disuelva; deja que se entibie, viértela sobre la masa horneada y guarda en la nevera hasta que se enfríe.

3. Lleva a ebullición la nata restante, viértela en un cuenco sobre el chocolate troceado y remueve hasta que se derrita. Añade la mantequilla reblandecida y troceada y remueve hasta que se incorpore. Vierte sobre el caramelo, decora con las escamas de sal y deja enfriar.





PARA DECORAR,
COMBINA LAS
ESCAMAS DE SAL
CON TROCITOS
DE CARAMELO
DE TOFE