



## LAS RECETAS



### NAVE DE HOJALDRE



#### PASO A PASO NAVE DE HOJALDRE

##### Preparando el relleno

1. Picamos el ajo, la cebolleta y el tomate y lo sofreímos en una sartén con aceite de oliva virgen extra.
2. Cortamos los langostinos en rodajas y los incorporamos a la sartén, con la hoja de laurel, el pimiento choricero, el pimentón dulce y el vino blanco sin alcohol.
3. Echamos el caldo de langostino y dejamos que reduzca.
4. Por último, retiramos el laurel y el pimiento choricero. Le sacamos la carne al pimiento y la echamos de nuevo en el relleno que estamos preparando.



##### Al horno

5. Pre calentamos el horno a 180 grados.
6. Por una parte, hacemos la base donde vamos a poner el relleno con un disco de hojaldre dándole forma de nave. Para ello nos ayudamos de un cortapasta. Con otro disco de hojaldre hacemos la tapa.
7. Lo pintamos con huevo batido para que el hojaldre quede brillante y lo metemos en el horno durante 13 minutos.



##### ¡A emplatar!

8. Lo sacamos del horno y rellenamos la base con el sofrito que hemos elaborado previamente.
9. Podemos decorar nuestro plato con purpurina comestible y colocamos sobre él nuestra nave de langostino.



##### Decorando nuestro plato con sofisticadas figuras

10. Al igual que hemos hecho con la base del relleno, podemos crear diferentes figuras solo de hojaldre para decorar nuestro plato. Seguimos los mismos pasos: cortamos la base de hojaldre y la pintamos con huevo batido para a continuación hornearla.

### INGREDIENTES (para 4 personas)

- 200 gr Langostinos pelados
- 2 Dientes de ajo
- 80 gr Cebolleta
- 80 gr Tomate
- 1 Hoja de laurel
- 1/2 Pimiento choricero
- 12 gr Pimentón dulce
- 40 gr Vino blanco sin alcohol
- 80 gr Caldo de langostino
- Aceite de oliva virgen extra



##### Para el hojaldre

- 8 Discos de hojaldre
- 1 Huevo



### UTENSILIOS



Una tabla de cortar, un cuchillo, una sartén, un cortapasta, un pincel y purpurina comestible.