Receta de Salmón con Espinacas y Hojaldre

09 Sep 2014

Buenos días a tod@s, para hoy martes os dejo esta rica receta de salmón al horno con hojaldre y espinacas, os recomiendo que la preparéis porque resulta un plato exquisito y además aprovecháis para que la familia tome pescado.

Ingredientes

- Masa de hojaldre estirada (una)
- Salmón fresco (una pieza)
- Puerro (uno)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Espinacas congeladas (una bolsita)
- Pasas y piñones
- Salsa bechamel
- Huevo batido (uno)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200º
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, pochar el puerro picadito y añadir las espinacas descongeladas
3. Cuando estén rehogadas añadir las pasas y los piñones, remover y dejar unos minutos mas al fuego, apartar y reservarlas
4. Preparar una bechamel espesa según vuestra costumbre y mezclarla con las espinacas
5. En una fuente o en la bandeja del horno poner la plancha de hojaldre
6. Colocar la pieza de salmón salpimentada y cubrir con las espinacas con bechamel
7. Cerrar el hojaldre y pintarlo con el huevo batido
8. Meter al horno ya caliente durante treinta o cuarenta minutos y el hojaldre esté doradito
9. Servir caliente y.....buen provecho!!!