Receta de Hojaldre con Champiñones y Langostinos

02 Dic 2015

Buenos días a tod@s, para hoy miércoles he pensado dejaros esta rica receta de **Hojaldre con champiñón y langostinos**, es una receta que está pensada para preparar un plato diferente con el que sorprender a vuestros comensales, espero que os guste.

Ingredientes

- Hojaldre (dos láminas para cuatro personas)
- Champiñones (200grs)
- Langostinos (diez o doce)
- Ajos (seis frescos)
- Vino de jerez (una copa)
- Ron (media copa)
- Huevos (uno)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra
- Perejil (opcional)

Modo de Preparación

1. Cortar las láminas de hojaldre en cuatro rectángulos de 18x10 aproximadamente y pincharlas con un tenedor
2. De la masa que sobre hacer unas tiras de 1,5 cms y colocarlas a modo de reborde en cada rectángulo
3. Batir el huevo y con ayuda de una brocha pintar todas las bases y los bordes
4. Meter al horno a 180º y hornear unos doce o quince minutos y reservar
5. Trocear los ajos y dorarlos en una cacerola con un chorrito de aceite de oliva, lavar los champiñones, trocearlos y añadir a la cacerola , remover un poco y echar un poco de sal
6. Añadir el vino de jerez y dejar unos minutos que se cocinen
7. Pelar los langostinos, hacerle un corte a lo largo sin terminar de separarlos, echarles un poco de sal y pimienta y freír en una sartén con unas gotas de aceite
8. Añadir el ron y flambear, sacar los langostinos y guardar el jugo
9. Colocar los hojaldres en una fuente y rellenar con los champiñones, colocar encima los langostinos y verter un poco del jugo de flambearlos
10. Decorar con una ramita de perejil, servir y....buen provecho!!!