

Corona de hojaldre con acelga

🕒 50 minutos

📏 Fácil

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 Pack de Acelga
- 1 huevo
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 masas de hojaldre
- 4 corazones de alcachofas
- 20 g de sésamo blanco y negro
- 75 g de jamón en cubos
- 80 g de queso azul
- 80 g de queso azul
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra
- Sal



1 En una sartén añade aceite de oliva, la cebolla troceada y el ajo picado. Pocha hasta que se reblandezcan. Incorpora las acelgas, los corazones de alcachofas troceados y cocina durante unos minutos.



2 Retira y añade el queso azul, una pizca de sal y pimienta. En una sartén añade los cubos de jamón, cocina hasta que estén crujientes y retíralos al bol con el resto de la mezcla.



3 Sobre una bandeja de horno con papel de hornear, dispón una de las masas de hojaldre y agrega el relleno de acelgas. Cierra con la otra masa de hojaldre por encima.



4 Pon un vaso en el centro del círculo de la masa y aprieta con cuidado. Corta triángulos del resto de la masa sin llegar al centro. A las tiras que nos quedan, da unas vueltas y apoya sobre el papel de hornear.



5 Retira el vaso y pincela la masa con huevo batido. Decora con un poco de sésamo y hornea a 200°C durante 25 minutos aproximadamente o hasta que el hojaldre esté dorado. Retira y sirve inmediatamente.

Productos de esta receta



Pack de Acelga

