



HOJALDRE de FARINATO y FRUTAS con REDUCCIÓN DE OPORTO

MANUEL COUÑAGO CORUJERIA
RESTAURANTE OPAZO COUÑAGO
Salamanca

Tiempo de elaboración: 25'



Elaboración

Reducción: Mezclamos los ingredientes en un cazo y dejamos reducir hasta 1/3 del volumen a fuego lento. Rectificamos y la mantenemos caliente.

Hojaldre: Estiramos la placa de hojaldre y con un molde hacemos 8 círculos de 10 cm. (4 para el fondo, 4 para las tapas).

Pochamos la cebolla hasta que se dore, añadimos el farinato y lo desmenuzamos lentamente. Rectificamos

de sal si fuese necesario. Pelamos la fruta y la laminamos muy fina.

Rellenamos el hojaldre, montándolo por capas, dos de farinato y dos de fruta. Horneamos a 180º grados durante 25-30 minutos dependiendo del horno. Cinco minutos antes de terminar el horneado barnizamos con el huevo batido.

Presentación

Ponemos en el fondo la reducción y encima el hojaldre recién horneado.

Ingredientes:

REDUCCIÓN DE OPORTO: Oporto 25 cl. /

Azúcar 25 gr. / Jugo de carne 15 cl. **HOJALDRE**

RELLENO: Farinato de Ciudad Rodrigo 250 gr. / Cebollas medianas 2 ud. / Manzana reineta 1 ud. / Pera conferencia 1 ud. / Placa de hojaldre 1 ud. / Sal / Aceite de oliva virgen extra / Huevo 1 ud.