

# Hojaldres rellenos de Quisquilla y Puerro con su Vichyssoise.



## Ingredientes (para 2 Hojaldres):

### Para los Hojaldres:

- Media lámina de Hojaldre refrigerado rectangular ( la del Lidl sigue siendo la mejor).
- 1 Huevo.

### Para el relleno y la Vichyssoise:

- 200 gr. de Quisquilla de Motril ( en su defecto gamba blanca).
- 1 Litro de Agua.
- 3 Puerros.
- Media cebolleta.
- 3 Patatas pequeñas.
- 1 Cucharada grande de Mantequilla.
- 150 ml. de Leche evaporada.
- 1 Cucharada de sal.
- Una pizca de Pimienta Recién molida.



Poner el horno a calentar a 180°C. Pelamos las quisquilla y reservamos, poniendo a cocer las cabezas y cáscaras en el litro de agua con la mitad de la sal y hacemos un fondo que usaremos después. Cortamos las verduras y las rehogamos en la mantequilla, pochándolas pero sin dejar que se doren. Añadimos a las verduras la leche evaporada, el resto de la sal, un poco de pimienta y el caldo colado preparado anteriormente. Ponemos a fuego medio alto y cocinamos durante media hora removiendo de vez en cuando para que no se agarre.

Durante ese tiempo hacemos cuatro rectángulos y cuatro tiras finas con la masa de hojaldre. A dos de los rectangulos les hacemos unos bordes con las tiras y a los otros dos les ponemos una florecita encima hecha con los restos de las tiras como se indica en la foto de abajo. Las horneamos a 180° C pintadas con el huevo batido hasta que estén bien doraditos.

Una vez dorados los retiramos del horno, les recortamos y retiramos el interior del rectángulo a los que les pusimos borde haciendo hueco para el relleno y reservamos dentro del horno apagado. Sacamos con ayuda de una espumadera parte de las verduras de la vichyssoise y las ponemos en un cazo aparte. Trituramos la sopa y reservamos.

A las verduras retiradas les añadimos las quisquillas peladas y las cocinamos un minuto a fuego fuerte.

Ya podemos pasar a emplatar.

Servimos un vasito de la crema vichyssoise con una pizquita de pimienta y al lado en el mismo plato (a ser posible cuadrado o rectangular), ponemos el hojaldre hueco relleno con las verduras y quisquillas, regado por un par de cucharadas de la vichyssoise y tapado con el hojaldre de la florecita.

Delicioso!!!!!!





# HOJALDRES RELLENOS

*De Quesoquilla y Puerro con un Dichoquillo*

