MARÍA



APERITIVOS / ENTRANTES

Hojaldrito con parmentier y tataki

20min · 4 raciones

Ingredientes

- Hojaldre
- Patatas
- Atún congelado
- Sal
- Pimienta
- Salsa de soja
- Jengibre
- Limón
- Nata para cocinar
- Mantequilla
- Cebolla frita

Elaboración

1. Poner agua a hervir con sal y unas patatas para cocer
2. Cortar el hojaldre en rectángulos, pinchar con un tenedor y meter en el horno precalentado a 190° durante 20 minutos
3. Cortar el atún en trozos pequeños y aliñar con jengibre, salsa de soja y zumo de limón
4. Machacar las patatas y añadir 1 cda de mantequilla, nata, sal y pimienta
5. Con ayuda de una manga (opcional) poner el puré de patata encima del hojaldre, añadir los trozos de atún y la cebolla frita por encima

RECOMENDACIONES

Cuanto más casero, mejor el hojaldre.

Hecho con CookNest

