El Chefxu



APERITIVOS / ENTRANTES

Caracolas paveadas

6 raciones 331 kcal

Ingredientes

- **1** calabacín
- Base de hojaldre
- Queso crema al gusto
- Pimienta negra recién molida
- Un poquito de albahaca seca
- **100 g** pechuga de pavo braseada o normal
- Un poquito más de albahaca o orégano
- **1** huevo
- Miel
- Un poquito de semillas

POR RACIÓN

Proteínas	**8,4 g**
Grasas	**23 g**
Hidratos	**23 g**
Fibra	**1,1 g**

Elaboración

1. Pelar el calabacín con el pelapatatas y quitarle la primera capa
2. Hacer tiras muy finas de calabacín con el mismo pelador y reservarlas
3. Abrir la base de hojaldre y extender el queso crema con una espátula, en una capa bastante fina
4. Añadir pimienta negra recién molida y albahaca seca
5. Colocar todas las tiras de calabacín
6. Añadir la pechuga de pavo y un poco más de albahaca o orégano
7. Enrollar el hojaldre en su propio papel y meterlo en el congelador 20 minutos
8. Cortar a rodajas una vez se haya enfriado un poco
9. Colocar papel de horno dentro de una bandeja de horno y poner las rodajas encima
10. Batir un huevo y pincelar las rodajas con él
11. Hornear a 190 grados hasta que tripliquen su tamaño

12. Sacar la bandeja del horno cuando estén listas
13. Presentar en un plato
14. Echar miel por encima haciendo un círculo
15. Añadir semillas por encima

RECOMENDACIONES

El tiempo de horneado suele ser de 15 a 20 minutos, aunque depende del horno.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu

cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu