

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

APERITIVOS / ENTRANTES

Pañuelos de hojaldre con espárragos, bacon y huevo de codorniz

30min · 2 raciones · 1131 kcal

Ingredientes

- 1 masa de hojaldre
- 8 lonchas de bacon
- 6 huevos de codorniz
- 1 ramillete de espárragos trigueros frescos
- Aceite
- Vino blanco
- Sal
- Orégano

POR RACIÓN

Proteínas	26 g
Grasas	85 g
Hidratos	58 g
Fibra	4,7 g

Elaboración

1. Cortamos el tallo de los espárragos, que es la parte más dura, y los lavamos bien.
2. Los hervimos en una olla con agua, sal y aceite, durante 15 minutos hasta que se pongan blandos.
3. En una sartén, freímos los espárragos con un poco de aceite y cebolla opcional. Salpimentamos.
4. Añadimos el bacon cortado en tiras, y removemos a fuego medio.
5. Añadimos un par de huevos y removemos. Echamos también un poco de vino blanco y mezclamos bien. Dejamos que se consuma el vino antes de servir.
6. Cortamos el hojaldre en dos partes, para hacer dos "pañuelos". Mientras precalentamos el horno a 180º.
7. Añadimos una loncha de bacon y todo el relleno que teníamos preparado en la sartén.
8. Cerramos los pañuelos y hacemos un agujerito en el centro; nos podemos ayudar con una cuchara.
9. Ponemos un huevo de codorniz en el agujero y un poco de huevo batido alrededor de nuestra masa de hojaldre, para que se dore en el horno.
10. Echamos orégano por encima y horneamos 15 minutos a 180º.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta