

## Hojaldre de puerros

### **Ingredientes:**

- 6 puerros grandes.
- 2 cebollas.
- 4 cucharadas de aceite.
- Una cucharada de harina.
- El caldo de cocer los puerros.
- 4 cucharadas de nata líquida.
- 2 huevos.
- Sal y pimienta.
- 1/2 kilo de hojaldre.
- Un huevo batido para pintar la pasta.

### **Preparación:**

Limpiar los puerros, suprimir lo verde y lavarlos para eliminar la arena. Cortarlos en trozos regulares y cocerlos durante 15 minutos en agua hirviendo con sal. Pelar y picar finas las cebollas, estofarlas con aceite y antes de que tomen color, añadir los puerros y rehogar todo junto. Espolvorear la harina, dar vueltas en el fuego y mojar con el caldo caliente de hervir los puerros. Mover al fuego hasta que se forme una salsa homogénea y bien cocida, sazonar, añadir la nata líquida y dar unos hervores. Fuera del fuego, añadir los huevos batidos.

Extender la pasta de hojaldre de medio centímetro de espesor y forrar con ella un molde desmontable ligeramente engrasado. Llenar con la preparación, cubrir con otra capa de hojaldre, recortar y unir los bordes, mojar ligeramente en huevo batido y presionando contra las paredes. Pinchar con un tenedor la superficie y pintar con huevo. Cocer en el horno a 200 grados durante 30 minutos.