

Calabacines en hojaldre. [Rellenos de carne de pollo

Los Calabacines en hojaldre son una forma diferente de comer calabacines, además rellenos de carne de pollo. Son muy saciantes, por lo que en un menú se puede preparar uno por persona. El resultado es muy original, y luego queda la sorpresa para cada comensal de abrir el paquete de hojaldre y encontrarse el calabacín relleno de pollo. No pueden estar más ricos.

Ingredientes (para 4 personas)

4 calabacines redondos
200 g de setas variadas
1 zanahoria picada
400 g de carne de pollo picada (el contramuslo)
2 placas de hojaldre
1 huevo
4 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra
1 cucharada de condimento Tandoori
Sal y pimienta (al gusto)

Preparación de los Calabacines en hojaldre

Primero, lavamos muy bien los calabacines. Después les cortamos la parte superior (que guardaremos) y con una cuchara los vaciamos con cuidado. Reservamos la pulpa.

A continuación, picamos todos los ingredientes del relleno: zanahorias, setas y carne. En una sartén ponemos el aceite y freímos estos ingredientes en el siguiente orden: primero, las setas y las zanahorias y después, la carne y la pulpa de calabacín que teníamos reservada. A continuación, agregamos la sal, la pimienta y el tandoori, a nuestro gusto.

Lo removemos bien y cuando este relleno esté listo, lo usamos para rellenar los calabacines. Después, tapamos estos con la parte superior que habíamos cortado.

Precalentamos el horno. Después, estiramos el hojaldre y cortamos cuatro círculos. Con ellos envolveremos los calabacines. Batimos el huevo y pincelamos los calabacines en hojaldre. Los horneamos a 200° durante 30 minutos aproximadamente, más o menos cuando los veamos doraditos, tal como se ve en la foto. La idea es que se vean de un color bonito, pero que estén bien hechos por dentro. Servimos recién hechos.

Si os ha gustado esta receta con calabacín, os recomendamos nuestros Calabacines rellenos de especias y queso.