



Este sábado fue el cumpleaños de Maxi, mi suegra y madre de Natalia, y como hemos andado de cumpleaños, hemos pensado que sería interesante preparar dos platos rápidos perfectos como picada en fiestas de cumpleaños.

Por ello esta semana, como receta salada, os presentamos estos hojaldres de gambas con jamón. Nos apetecía enfocar esta masa a dos preparaciones muy diferentes, una dulce y una salada. Natalia, como es una chica dulce... ha preparado las "palmas palmeritas", en cambio yo, como soy muy salado, me he decantado por "las gambas que tenían frío" :-)) envueltas en jamón y hojaldre.

Al igual que las palmeritas, es un plato sencillo y rápido de preparar, además otro punto a favor es que necesitamos pocos ingredientes.

Las primeras veces lo cocinaba únicamente con gamba directamente enrollada en el hojaldre, el resultado era un aperitivo algo seco, así que ahora siempre lo preparo con un ingrediente intermedio, a ser posible un puntito graso, que al calentarse en el horno suelte su esencia y de jugosidad al snack, lo mejor beicon o jamón serrano.

Bueno os dejamos con la receta!

MANOS A LA OBRA

1. Como va a ser todo tan rápido, lo primero que haremos es encender el horno a 200° modo abajo y ventilador.

2. Pelamos las gambas, yo les quito la cabeza y el caparazón, conservando la parte final de la cola. Así queda más bonito! Yo he utilizado un gambón congelado de Mercadona, que tiene la cola muy dura, pero con unas buenas gambitas frescas de Sóller, seguro que nos podemos comer el snack entero!

3. Quitamos el hilo negro de las gambas, para ello hacemos una pequeña incisión con el cuchillo en la parte trasera del crustáceo y tiramos del filamento negro, saldrá por comple-

to. ¡ya la tenemos lista!

4. Extendemos la masa de hojaldre y la cortamos en tiras finas, de aproximadamente 1 cm de ancho.

5. Atravesamos la gamba con un palillo de pincho. Este paso es opcional y es para que quede recta y no curvada una vez cocinada.

6. Envolvemos con una tira de jamón serrano.

7. Envolvemos con una tira de hojaldre. Al envolver podemos ir tensando la masa para que quede más fina. Es mejor que el aperitivo tenga poco hojaldre y mucha gamba y jamón! jeje

8. Colocamos las gambas sobre una bandeja de horno, forrada con el papel sulfurizado que envolvía la masa. Aunque si tenemos una bandeja apta para el horno en la que podamos apoyar el palillo por los extremos, sin que la gamba toque la base mejor! Si miráis en las fotos del paso a paso en imágenes, veréis como lo he hecho yo!

9. Batimos el huevo y le damos unas pinceladas con la ayuda de un pincel de silicona. Así al hornearlas quedará brillantes.

10. Espolvoreamos con semillas de sésamo, que se pegarán en el huevo.

11. Las metemos en el horno a 200° durante 10 minutos aproximadamente, hasta que estén doradas, hay que ir con cuidado que no se nos queme el hojaldre.

12. Dejamos enfriar unos minutos, les quitamos el palillo, y las servimos calientes.

Yo las he acompañado con una salsa de miel y mostaza que está buenísima. Para prepararla únicamente hay que mezclar bien los ingredientes que os he descrito antes: mostaza, miel, soja, aceite y vinagre... y lista!!!

Espero disfrutéis de este aperitivo! Nos vemos la próxima semana con nuevas recetas.



HOJALDRE DE GAMBAS CON JAMON

Las gambas que tenían frío

INGREDIENTES

- Gambas (las que queramos)
- Masa de hojaldre
- Jamón o beicon (1 loncha por gamba)
- Semillas de sésamo
- 1 huevo



Receta 036
Entrantes
23 de Febrero 2015

Ingredientes principales
gambas, hojaldre, jamón