



INGREDIENTES

- 2 láminas redondas de hojaldre
- 450 ó 500 gr brócoli troceado
- 1 poquito de aceite para freír
- 3 puerros cortados en rodajitas finas
- 200 ml. de nata líquida
- 15 gramos de cebollino picado

- 15 gramos de estragón picado
- 2 cucharadas soperas de mostaza
- pimienta negra molida
- 100 gramos de queso gorgonzola a trozos
- 1 huevo batido para pintar



ELABORACION:

1. Ponemos una de las láminas de hojaldre sobre la bandeja de horno, la pinchamos con un tenedor, y nos disponemos a hacer la empanada.
2. Troceamos el brócoli en ramilletes pequeños, lo limpiamos y lo hervimos ligeramente (a mí

me gusta hacerlo al vapor queda mejor en todo) que quede tierno, pero sin que llegue a romperse, yo lo tengo unos 12 ó 15 minutos, una vez al dente, lo escurrimos en un colador, lo remoamos con agua fría y lo dejamos que pierda el calor.

3. Ponemos un poquito de aceite en una sartén y rehogamos despacito los puerros.

4. Cuando estén pochaditos, añadimos la nata, el cebollino, el estragón, la mostaza, y una pizca de pimienta negra. Removemos bien y retiramos del fuego.

5. Repartimos la mezcla de puerros sobre la masa del molde, encima repartimos el brócoli, seguido del queso gorgonzola.

6. Cerramos la empanada (sellando primero los bordes con un tenedor, seguido de un cordón con la otra lámina, la pinchamos un poco) y pintamos con huevo batido, ayudándonos con una brochita que tendremos para ese menester.

7. Precalentar el horno a 200 grados, durante 10 minutos.

8. Metemos la empanada a hornear, unos 25 o 30 minutos (como siempre dependerá de la fuerza de nuestro horno) hasta que la veamos bien dorada.

9. Sacar y dejar enfriar un poco, antes de tocarla y ponerla, sobre una rejilla de horno, para que respire un poco y no se quede la base húmeda.

10. Lista y súper rica.

EMPANADA DE HOJALDRE CON BROCOLI Y QUESO (Tradicional)

