INGREDIENTES

225 g de hojaldre congelado, descongelado.

1 yema de huevo batida ligeramente.

1 cucharada de semillas de sésamo blanco y otra de sésamo negro.

200 g de brie cortado en lonchas finas.

Unas hojas de rúcula.

COCCIÓN

7-10 min	
230	℃
Vapor combinado 1 cuarto	
Nivel del horno 1	
250 ml	

HOJALDRES AL SÉSAMO CON BRIE Y RÚCULA

Para 4 personas. Nivel de dificultad 1

1 A diferencia de lo habitual, para esta receta deberás precalentar el horno de vapor. Inicia el programa “Vapor combinado 1 cuarto” a 230 °C y déjalo funcionar durante 5 minutos.

2 Extiende el hojaldre descongelado con un rodillo hasta dejarlo muy fino, con un grosor de unos 3 mm, en una superficie ligeramente enharinada. Córtalo en 8 rectángulos iguales. Para obtener un resultado óptimo, manten la pasta de hojaldre fría durante la preparación.

3 Coloca los trozos de hojaldre en una bandeja de horno y píntalos uniformemente por encima con una yema de huevo batida ligeramente. Espolvoréalos con las semillas de sésamo, coloca la bandeja en el nivel 1 y hornea durante 7-10 minutos. Cuando estén listos, deja que se enfríen en una rejilla.

4 Corta los hojaldres por la mitad horizontalmente, dispón unas lonchas de brie sobre la base y termina con un poco de rúcula. Coloca encima la capa superior de hojaldre con el sésamo y sirve.