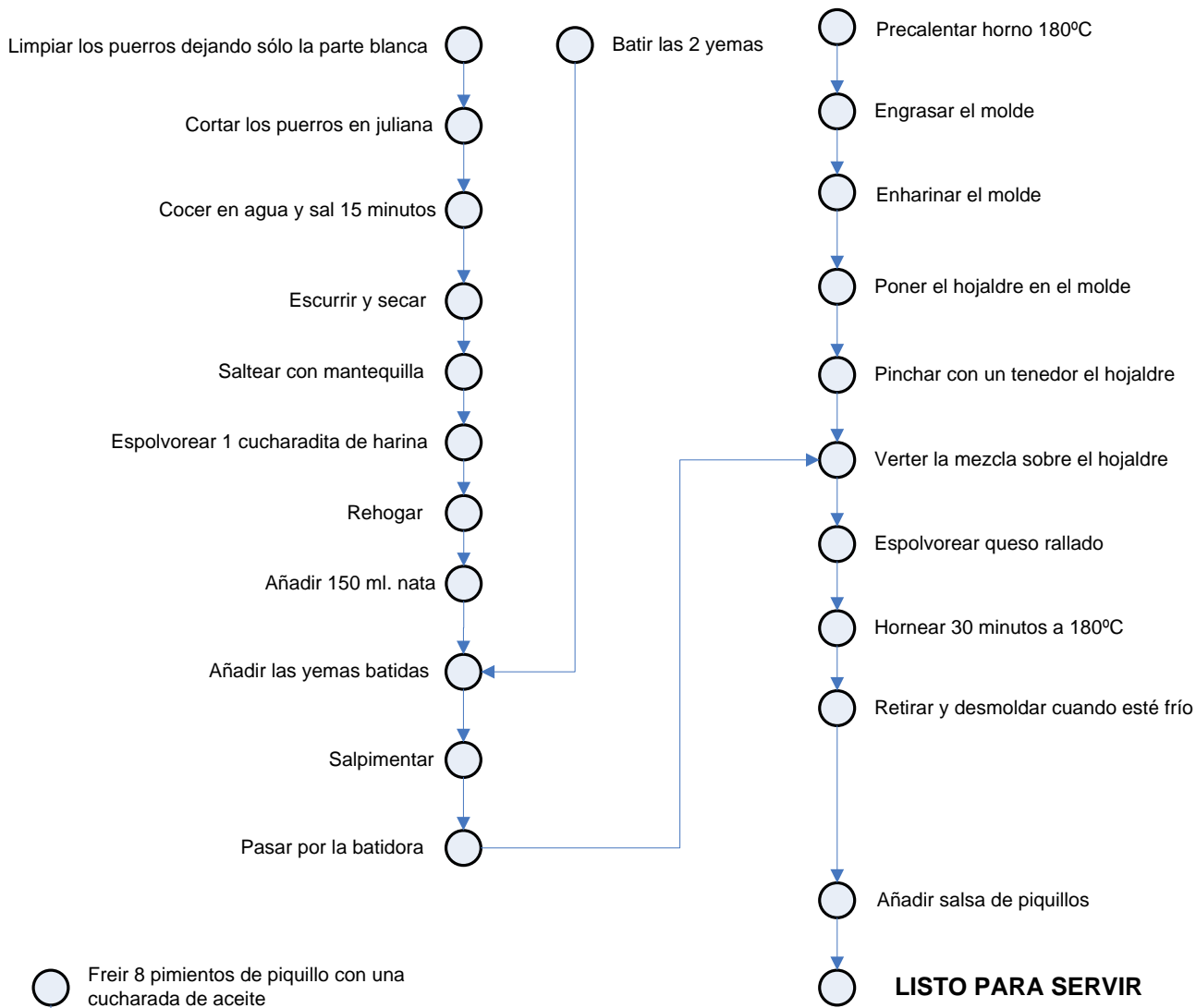


HOJALDRE DE PUERROS CON SALSA DE PIQUILLOS



- Freír 8 pimientos de piquillo con una cucharada de aceite
- Añadir 200 ml. nata
- Añadir 8 cucharadas de tomate frito
- Remover 2 minutos
- Pasar por la batidora
- **SALSA DE PIQUILLOS**

INGREDIENTES 4 PERSONAS:

- 1 placa de hojaldre
- 6 puerros (350g)
- 100 g. de mantequilla
- 1 cucharada de harina
- 1 vaso de nata líquida (aprox. 150ml)
- 2 yemas de huevo
- Queso rallado en polvo
- Sal
- Pimienta blanca

Ingredientes para la salsa de piquillos:

- 8 pimientos del piquillo
- 200 ml de nata líquida
- 8 cucharadas de tomate frito