



Canastas de Hojaldre

Description

I love to make these baskets because they are versatile and useful for almost every occasion. French cuisine has been influential everywhere and in Colombia we adopted it as part of our daily diet.

Canastas de Hojaldre or Pastry Baskets (English version below)

Ingredientes

Para las canastas

- Pasta de hojaldre

Para el relleno (Opcional)

- 1 tajada de jamón serrano
- 1 huevo
- 1 huevo batido para glazear
- hojas de Lechuga o espinaca para decorar
- Tomate secos. (opcional)

Preparación

1. Precalentar el horno a 180 grados de temperatura.
2. Cortar el hojaldre en cuadrados de 10 centímetros.
3. Hacer unos cortes en el interior del cuadrado con un cuchillo filoso como muestra las fotos .
4. Aplicar un poco de huevo batido y luego hacer los dobleces como muestra las fotos.
5. Hornear por unos 10 a 15 minutos o hasta que esten ligeramente dorados.
6. Sacar a en una superficie segura y dejar enfriar un poco.
7. En una olla con agua y una cucharadita de vinagre colocar a fuego alto y cuando hervira darle unas vueltas al agua con una cuchara para hacer un remolino.
8. Luego agregar el huevo, asi quedara en una sola pieza o se puede usar un molde para escalfear los huevos con el mismo agua.
9. Servir el jamón serrano y el huevo encima del hojaldre, acompañar con ensalada y tomates secos.

Poached egg with Ham and Pastry (English version)

Ingredients

- Puff pastry.

For the filling (Optional)

- Serrano Ham
- 1 egg
- 1 egg, beaten to glaze
- Spinach leave to decorate
- Sun dry tomatoes

Preparation

1. Preheat oven to 180 degrees.
2. Cut the pastry into squares of 10 centimetres.
3. Make cuts on the inside of the square with a sharp knife as shown in the photos .
4. Apply a little beaten egg and then make the folds as shown in the photos.
5. Bake for 10 to 15 minutes or until lightly browned.
6. Take the tray out into a secure surface and let cool slightly.
7. In a pot with boiling water and a teaspoon of vinegar, give a few turns with a spoon to make a whirlpool.
8. Then add the egg in one piece or you can use a mold to poach the egg in the same water.
9. Serve the ham and egg on top of puff pastry, served with dried tomato and salad.