

Dorada con funda de hojaldre

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
1 Dorada - de ración
Pimienta negra
Sal
Mantequilla
0,50 vaso/s Vino blanco
3 cucharada/s Nata - especial para cocinar
200 gr Champiñones
100 gr Salmón - ahumado
2 hoja/s Hojaldre
Nuez moscada

ELABORACIÓN

Fotos Seta

Se pela la dorada se separa en 2 filetes y se salan. Se lavan y se trocean los champiñones, se añade un poco de mantequilla, el salmón ahumado cortado a tiras y el vino blanco. Poner todo esto a calentar a fuego lento hasta que evapore el vino. Se espolvorea con sal, pimienta y la nuez moscada, al gusto. Entonces se incorpora a la mezcla la nata. Se extiende la hoja de hojaldre y se coloca el filete de dorada. Se añade por encima la mezcla de los champiñones y la nata y los tapas todo con la otra hoja de hojaldre. Se recorta el hojaldre en forma del pescado y apretando bien los bordes para cerrarlo. Si quieres decoras la parte superior del hojaldre haciéndole unas incisiones imitando las escamas. Lo metes al horno previamente precalentado y lo dejas al máximo de potencia durante aproximadamente unos 25 minutos.