

HOJALDRE-FRIBOLIDADES DE

INGREDIENTES

Pasta de hojaldre congelada
Aceitunas negras deshuesadas
Pimiento morrón
Huevo batido
Queso rallado
Finas hierbas
Anchoas
Alcaparras
Avellanas
Nueces

Elaboración

La pasta de hojaldre se saca del congelador, colocándola en una superficie enharinada, tapándola con un paño limpio. En los meses fríos tarda sobre dos horas en descongelarse; en los meses cálidos, basta generalmente media hora. Se conoce que esta descongelada porque cede al presionarla con un dedo.

Espolvorear el mármol u otra superficie lisa, con harina. Formar una bola con la masa de hojaldre, trabajándola ligeramente con ambas manos enharinadas. Tomar pequeñas porciones de masa y estirla en una placa muy delgada y regular.

Se pinta la superficie de la pasta con huevo batido; de esta forma las pastitas adquirirán un bello color dorado al cocerlas. A continuación se pincha la superficie con un tenedor; de esta forma la masa no se hinchará al cocer. Las pastas se cortan de muy diversas formas con la ayuda de un aparato especial, denominado “corta pastas”. Para darles forma redonda se puede utilizar como molde una copa de licor o tapón de botella.

Las pastas en forma de rombo se espolvorean con queso rallado, así como los palitos alargados; en el centro de las pastitas redondas pueden ponerse varios ingredientes como son: avellanas, trocitos de pimiento morrón, alcaparras, trozos de aceitunas, etcétera.

Se toma un trozo de masa, se estira sobre una superficie enharinada y se pincha tal como se ha indicado. Se ponen pedacitos de anchoas y alcaparras en cima de la masa; se pintan los bordes de la masa con huevo batido y se dobla ésta sobre sí misma, presionando los bordes a fin de que queden pegados.

Cortar la masa en cuatro partes, siendo cada una de ellas, una pasta; el borde formado al cortar la pasta también se pintará y pegará.

Las pastitas redondas que llevan una uva pasa, se han espolvoreado con finas hierbas.

Se extiende otra porción de masa y se corta en cuadrados o rectángulos. Esta vez no hemos pinchado la superficie para obtener unas pastas muy esponjosas. Pintar la superficie con huevo batido.

Las pastas se colocan en una placa para horno untada con mantequilla y se cuecen a horno vivo (previamente calentado) durante diez minutos.