



Árbol de navidad de hojaldre para el aperitivo (vegetariano)

Descripción

¿Necesitas una idea fácil y rápida de preparar para el aperitivo navideño? ¡Esta receta de árbol de navidad de hojaldre es para tí! Además de ser súper fácil, le puedes dar el sabor que quieras, y preparar la receta con niños. La he preparado con dos sabores, porque me gusta proponer varias opciones. La puedes obviamente preparar con un sólo sabor. Así ganarás un poco de tiempo de preparación. Mira mi receta de [Vasitos de aguacate, salmón y camarón](#) si quieres inspiración para preparar una entrada rica u original.

[3574?](#)
img_size=»full» onclick=»zoom»

Receta del árbol de navidad de hojaldre

6-8 pers
Preparación 15 min
Cocción 25 min
Nivel fácil

Ingredientes

- 2 masas de hojaldre
- 1 yema de huevo

Para la mitad con sabor a queso de cabra – espinacas

- 3 cucharas soperas de nata
- 50g de queso de cabra

- un puñado de espinaca fresca (sólo las hojas)
- sal, pimienta

Para la mitad con sabor a tomate

- 3 cucharas soperas de salsa de tomate sazónada
- 100g de queso rallado (tipo emmental)
- albahaca fresca o seca

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Primero, mezclar en un recipiente la nata, el queso de cabra y las espinacas. Sazonar según tu gusto.
3. Cubrir una placa para el horno con papel para hornear (pergamino) o una hoja de teflón reutilizable (es el soporte que servirá a la cocción en el horno).
4. Luego, desenrollar una de las masas de hojaldre sobre el papel para hornear. Cubrir la primera mitad de la masa con la mezcla queso de cabra-espinacas. Esparcir en la segunda mitad con salsa de tomate, la albahaca y el queso rallado.
5. Cubrir con la segunda masa de hojaldre.
6. Luego toca cortar la forma de árbol de navidad. Cortar los bordes de las masas de hojaldre en forma de árbol: un cuadrado (para la base del tronco) + un triángulo grande (el cuerpo del árbol). Cortar luego las ramas: son tiras de 1,5 cm de ancho. No cortes la parte central que está pegada al «tronco». Darle de uno a dos giros a cada tirita para que parezcan «trenzadas».
7. Batir la yema de huevo con un tenedor y untar el árbol.
8. Hornear por 20 a 25 minutos, hasta que esté dorado y que la masa de hojaldre se haya hinchado por la cocción.
9. Sacar del horno y comer caliente, tibio o frío.

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucos y variantes del árbol de navidad de hojaldre

- Sacar la masa de hojaldre de la nevera 5 a 10 minutos antes de usarla. Así no será ni demasiado dura, ni demasiado blanda y se podrá manipular fácilmente.
- No dudes en usar hierbas aromáticas y especias para darle más sabor a las mezclas: perejil, albahaca, tomillo, comino...
- Puedes adaptar los sabores de este árbol de navidad a tus gustos y hacer una versión vegana con setas, tomates secos, nueces... O una versión carnívora con jamón cortadito fino, panceta salteada o carne picada previamente cocida.

[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?»][/vc_column][vc_column width=»2/3?»][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc_message][/vc_column][vc_column width=»1/6?»][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?»][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1607863421184-2b02e7732f0acbedcb714d6894aad67b-7? taxonomies=»98, 184? filter_source=»category»][/vc_column][/vc_row]

CATEGORY

1. Aperitivo
2. Rincón salado

POST TAG

1. navidad
2. vegetariano

Categoría

1. Aperitivo
2. Rincón salado

Etiquetas

1. navidad
2. vegetariano

Fecha de creación

13/12/2020

Autor

admin

default watermark