

# HOJALDRE CON...

*Apta para TM31 y TM5.  
TM21 adaptar cantidades y velocidades.*

## INGREDIENTES (para 6-8 raciones):

### Para la cebolla caramelizada:

- 1 kg de cebolla de Figueres
- 50 gr de Aceite de Oliva VE
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 1 cucharadita de sal

### Para el relleno:

- Cebolla caramelizada
- 1 manzana
- 1 rulo de queso de cabra pequeño

### Para el montaje:

- 1 lámina de hojaldre
- 1 Huevo para pintar (opcional)



## PREPARACIÓN:

### Cebolla caramelizada:

- Poner en el vaso la **cebolla** y el **aceite** y trocear **4 seg / vel 4**.
- Sofreír la cebolla programando **20 min./ Temp. Varoma/ Giro inverso/ v.1**
- Cuando acabe el tiempo abrir el vaso, bajar con la espátula la cebolla que esté en las paredes del vaso hacia las cuchillas, añadir una cucharada sopera de **azúcar moreno** y la **sal**. Programar **20 min./ Temp. Varoma/ Giro inverso/ v.1 (\*)**

### Montaje:

- Extender la masa de hojaldre sobre un papel de hornear y con un cuchillo cortar el rectángulo por la mitad.
- Sobre una de las mitades extender cebolla caramelizada al gusto
- A continuación pelar una manzana (o dos, según gusto), sacar el corazón y laminar y laminarla e ir colocando las láminas sobre la cebolla caramelizada
- Cortar rodanchas del rulo de cabra. Con hilo de coser va genial! (\*\*)
- Poner encima la otra mitad de masa de hojaldre y con la ayuda de un tenedor cerrar todo el contorno. Con un cuchillo pinchar la superficie por tres o cuatro sitios (para que al hornear no se abra) y reservar en la nevera hasta el momento de hornear.
- Precalentar el horno a 220-230° y cuando esté bien caliente hornear el hojaldre 18-20 min (al poner el hojaldre bajar la temperatura a 200°).

### **Comentarios/Trucos:**

- Se puede preparar con unas horas de antelación y guardar en la nevera hasta el momento de hornear, o tener preparada y congelada y hornear cuando se necesite (importante el horno bien caliente!!!)
- (\*) Se podría hacer poniendo todos los ingredientes juntos y programando directamente 40 minutos pero personalmente me gusta más primero sacar “el agua” de la cebolla y luego caramelizar. También podéis sustituir el azúcar moreno por medio cubilete de Pedro Ximenez.
- (\*\*) Coger un trozo de hilo de coser lo suficientemente largo para que lo podáis coger bien con ambas manos y de arriba abajo ir cortando lonchas finas del rulo de cabra. No quedan pegadas, ni se nos deshacen como suele pasar con el cuchillo después de cortar las dos primeras ;-)
- Se puede hacer con cualquier relleno dulce o salado que se os ocurra y pueda ir al horno: compota de manzana y frutos secos, queso de fundir y jamón dulce, ...
- Para cortar el hojaldre y que no se deshaga, hacerlo con un cuchillo de cortar pan y sin apretar ir moviendo como una sierra con cuidado.
- La cebolla caramelizada se puede hacer con antelación. Si en el momento que la sacamos del vaso la ponemos en recipientes de cristal y la cerramos en caliente nos hace el vacío y en cuanto esté a temperatura ambiente se conserva en la nevera durante semanas.

**Montse López**

Tf. 699 730 353

[montse.tmx@gmail.com](mailto:montse.tmx@gmail.com)

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>