

PALMERAS CON...

Apta para TM31 y TM5.

INGREDIENTES (para 20-24 unidades):

Para la Pasta de Sobrasada y miel:

- 200 grs de sobrasada
- 40 grs de miel

Para el Tapenade:

- 60 grs de aceitunas negras sin hueso
- 1 diente de ajo
- 100 grs de olivas verdes sin hueso
- 1 lata pequeña de anchoas en aceite (50gr)
- 1 cucharada de oregano seco
- 30 grs de aceite de oliva virgen extra

Para el montaje:

- 1 o 2 láminas de hojaldre



PREPARACIÓN:

Pasta de Sobrasada y miel:

- Poner en el vaso la **sobrasada** y la **miel** y mezclar **20 seg / vel 4**. Retirar a un bol y reservar.
- Extender la masa de hojaldre (sin sacarla de encima del papel donde va envasada) y repartir por toda la superficie la pasta obtenida.

Tapenade:

- Poner en el vaso las **aceitunas negras** y trocear **2 seg / vel 6**. Retirar a un bol y reservar.
- Poner en el vaso el **ajo**, las **aceitunas verdes** y las **anchoas (*)** y triturar **3 seg / vel 7**. Con la espátula bajar la mezcla hacia el fondo del vaso.
- Agregar el **aceite** y el **orégano** y mezclar **30 seg / vel. 4**.
- Extender la masa de hojaldre (sin sacarla de encima del papel donde va envasada) y repartir por toda la superficie la mezcla del vaso y a continuación espolvorear con las aceitunas negras troceadas.

Montaje de las palmeras:

- Enrollar ambos lados de la masa de hojaldre hacia el centro. Mojar con un poco de agua la unión para que se peguen. Taparla con el mismo papel en el que va envasada y reservar 5 minutos en el congelador (se corta mucho mejor).

- A continuación cortar el rollo en rodajas (según el grosor os saldrán de 22 a 24) y colocarlas separadas sobre papel de hornear. Ir humedeciendo la base del cubilete y “aplastar” cada palmera para que cojan la forma.
- Precalentar el horno a 220-230° y cuando esté bien caliente hornear las palmeras 15-18 min (bajar la temperatura a 200°). Si las hemos acabado de montar y el horno aun no está caliente, reservarlas en la nevera hasta el momento de hornear.

Comentarios/Trucos:

- Se puede preparar con unas horas de antelación pero reservar en caja metálica (una vez frías) para que no queden “remojadas”, o tener preparadas y congeladas y hornear cuando se necesiten (importante el horno bien caliente!!!)
- (*) Recomendamos desechar el aceite de las anchoas si no sois muy saleros@s
- 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, azúcar y canela, mermelada...



Manoli Baena

670 903 982

Montse López

699 730 353

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