



Pastel de Tupinambo (Alcachofa de Jerusalén)

Categoría: Platos únicos **Tempo di preparazione:** 40 minutos **Difficoltà:** molto facile


Ingredienti per 4

- 2 láminas de hojaldre preparado
- 350 g de tupinambo (alcachofa de Jerusalén)
- 100 g de mozzarella
- 1 yema de huevo
- Hojas de salvia
- Sal y pimienta al gusto

Chef: Viviana Marrocoli

Un entrante perfecto para un relajante almuerzo de fin de semana con amigos: inusual, fácil de hacer e impresionante con el dulce sabor a nuez de las alcachofas de Jerusalén.

Para 4 personas

Tiempo: 40 minutos

Método

Extiende una de las láminas de hojaldre sobre papel de horno y colócala en un molde de cerámica de 22 cm. Pela los tupinambos y córtalos en rodajas muy finas utilizando una mandolina o un cuchillo afilado. Trocea la mozzarella y colócala en un colador para que elimine el exceso de líquido.

Coloca las rodajas de tupinambo sobre la lámina de hojaldre, cubriendo toda la superficie en una capa uniforme. Añade la mozzarella troceada sobre el tupinambo y sazona con sal y pimienta.

Tapa con la segunda lámina de hojaldre, presionando bien los bordes para sellar. Recorta el exceso de masa, pincha ligeramente la superficie con un tenedor y pinta con la yema

de huevo batida.

Hornea en un horno precalentado a 190-200°C hasta que el hojaldre esté dorado y crujiente. Te llevará unos 25/30 minutos. Cuando termines, sírvelo inmediatamente.

