

Hojaldre de calabacín con bacalao al ajoarriero



INGREDIENTES

- ◆ masa de hojaldre
- ◆ calabacín
- ◆ 300 gr de bacalao desalado
- ◆ ajo
- ◆ pimentón
- ◆ aceite de oliva

PREPARACIÓN

- 1.- Estiramos la masa de hojaldre sobre la mesa ligeramente manchada con harina.
- 2.- Cortamos con la ayuda de un vaso círculos de masa, que vamos colocando en una placa de horno con unos garbanzos encima para que no suba la masa en la zona central.
- 3.- Mientras se hace la masa (unos 15 minutos) cortamos rodajas de calabacín y freímos a fuego suave hasta que esté blando (unos 4 minutos por cada lado)
- 4.- El bacalao lo freímos en la sartén durante 5 ó 6 minutos; por otro lado freímos unos ajos en láminas, cuando se doren retiramos los ajos y apartamos del fuego, dejamos que temple un poco y añadimos una cucharadita de pimentón; echamos el aceite sobre el bacalao.
- 5.- Para montar el pincho colocamos sobre el hojaldre una rodaja de calabacín y encima de ésta una cucharada de bacalao.