Tostadas de hojaldre con huevo



Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
20 min.	3	Desayuno	Fácil

.

Ingredientes

4 piezas de Huevo San Juan

90 g de pasta de hojaldre

C/s espárragos

1 plátano macho verde

Sal y pimienta al gusto

C/s aceite

Preparación

1. Precalentar el horno a 170° C.
2. Extender la pasta de hojaldre hasta obtener un grosor de 2 milímetros.
3. Cortar 6 cuadrados de 9x9 cm.
4. A 3 de ellos, con la ayuda de un cortador redondo, retirar el centro de la pasta.
5. Batir un Huevo San Juan en un pequeño bowl y con una brocha barnizar los cuadrados de hojaldre completos. Colocarlos encima de los que se le quitó el centro.
6. Barnizar nuevamente y hornear durante 3 minutos.
7. Salpimentar los espárragos al gusto y hornearlos.
8. Romper el Huevo San Juan y colocarlo al centro de la pasta cuidando que las claras no se salgan. Salpimentar al gusto y cocer en el horno hasta obtener la cocción deseada. Reservar.
9. Para cocer los plátanos, poner a calentar el aceite en una sartén a fuego medio.
10. Con la ayuda de un pelador sacar tiras de plátano y colocarlas en el aceite. Mover constantemente hasta que obtengan un color café claro. Retirar del aceite y salpimentar al gusto.