



Tosta de hojaldre con tartar de remolacha, fresas, piparras y sardina ahumada

Ingredientes 2-4 personas

1 Placa de Hojaldre de mantequilla
200 g de Fresas
100 g de Remolacha cocida
8-10 Piparras en vinagre
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta
Hojas de salvia o albahaca frescas (opcional)
8 Sardinias
Cebollino fresco al gusto

Ingredientes 6-10 personas

3 Placas de Hojaldre de mantequilla
500g de Fresas
250g de Remolacha cocida
20-25 Piparras en vinagre
Aceite de oliva virgen extra

Sal
Pimienta
Hojas de salvia o albahaca frescas (opcional)
20 Sardinias
Cebollino fresco al gusto

Ingredientes 12-16 personas

4 Placas de hojaldre de mantequilla
800g de Fresas
400g de Remolacha cocida
32-40 Piparras en vinagre
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta
Hojas de salvia o albahaca frescas (opcional)
32 Sardinias
Cebollino fresco al gusto

Preparación

Estiramos la masa de hojaldre, la pinchamos muy bien y la horneamos a 200 °C con calor arriba y abajo y con ventilador durante 20 minutos o el tiempo que sea necesario hasta que esté dorada. Cuando empiece a subir, abrimos la puerta del horno y, con mucho cuidado, ponemos algo de peso encima (una placa de horno más pequeña o una fuente) para evitar que se hinche. Picamos las fresas y la remolacha en dados muy pequeñitos y las piparras en rodajas finitas. Aliñamos con aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta y terminamos con la albahaca o salvia picadas. Mezclamos, probamos y rectificamos de lo que sea necesario. Cuando el hojaldre se haya entibiado, con un cuchillo de sierra cortamos piezas rectangulares del tamaño que tengan las sardinias (como mínimo, de ancho y largo) que vayamos a emplatar. Servimos el tartar sobre las tostas y disponemos las sardinias encima del tartar. Decoramos con cebollino, un hilito de aceite de oliva virgen extra y alguna fresa más muy laminada.

Notas

Os recomiendo que compréis un hojaldre de mantequilla de calidad, con buenos ingredientes. Prepararlo en casa es muy laborioso y lleva al menos 2 días. Podéis dejar el hojaldre horneado la noche anterior, envolverlo en papel film o de cera de abeja y conservarlo en la nevera.