



KITCH DEL RIO

Javi Del Río

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

Masa de hojaldre
Carne picada (medio Kg)
Pimiento verde (medio)
Pimiento rojo (medio)
Cebolla(50 gr)
Curry(2 o 3 cucharadas)
puerro
Nata
huevos
Queso

TAGS

#kitch#del rio



1

En una thermomix troceamos la cebolla el pimiento verde, el rojo, y puerro. Una vez hecho le añadimos aceite, y un poco de mantequilla



2

Precalentamos el horno a 200 grados durante 15 min.



3

Después de trocear las verduras y de añadir 30 gr de aceite y 20 gr de mantequilla hacemos un sofrito en la thermomix a temperatura varoma 7 min. velocidad 1





4

Se añade la carne picada y añadimos un poco de curry, sal y pimienta.



5

Luego en la thermomix lo revolvemos todo a temperatura varoma, trece minutos y a velocidad cuchara.



6

Extendemos la masa de hojaldre ya preparada sobre un o recipiente adecuado para el horno y lo pinchamos un poco con el tenedor para que no suba al calentarlo.



7

Retiramos de la thermomix el sofrito en un plato aparte



8

Ponemos en la thermomix 89gr de queso a velocidad 6 7 seg



9

Después de picar el queso añadimos 4 huevos y lo removemos a velocidad 5 a 8 seg.





10

Añades 300 gr de nata líquida y lo removemos 5 seg. velocidad 5



11

Repartimos la carne con verduras a parte sobre la masa de hojaldre extendida.



12

Repartimos la nata con el queso sobre la masa de hojaldre.



13

Metemos la Kitch en el horno durante 20 o 25 min. a 200 grados y finalizaremos esta receta.

