

Wellington de calabaza y cebolla

1 lámina de hojaldre precocinado
(rectangular o redonda, preferiblemente refrigerada).

250 gramos de calabaza cortada en cubitos pequeños.

200 g de champiñones picados.

1 cebolla pequeña finamente picada.

1/2 taza de nueces troceadas.

1 huevo (batido, para pintar el hojaldre).

Aceite de oliva.

Sal y pimienta al gusto.

Hierbas provenzales o tomillo fresco.

1- En una sartén con un chorrito de aceite de oliva, sofreímos la cebolla picada hasta que esté transparente.

2- Añadimos los champiñones y cocinamos hasta que suelten su agua y se doren.

3- Agregamos los cubitos de calabaza y las hierbas. Cocina a fuego medio-bajo hasta que la calabaza esté tierna. Incorporamos las nueces troceadas. Mezclamos bien.

4- Precalentamos el horno a 200 °C.

5- Extendemos la lámina de hojaldre en una bandeja de horno sobre su propio papel de hornear. Colocamos el relleno ya templado en el centro de la lámina, dándole forma alargada o compacta (dejando los bordes libres para poder cerrarlo presionando con un tenedor pinchamos varias veces para que el hojaldre no se infle). Pintamos toda la superficie con el huevo batido para que quede dorado y brillante al hornear.

6- Hornea a 200 °C durante unos 20-25 minutos, o hasta que veas que el hojaldre ha subido y está bien dorado y crujiente.

Dejamos reposar antes de cortar.