



Hojaldre de Frutas

Ingredientes (4 personas):

1 lámina hojaldre congelado
1 yema
Uvas, kiwi, manzana y naranja
100 g de azúcar
2 naranjas
100 g de mantequilla
4 huevos
mermelada

Elaboración:

Precalentar el horno a 180°.

Cortar un rectángulo del tamaño del molde.

Forrar el molde y pinchar con un tenedor la base.

Pintar los bordes con yema.

Hornear hasta que se dore.

Retirar y reservar.

Poner un cazo al fuego con el azúcar y las pieles de las frutas.

Calentar a fuego muy suave, sin dejar de remover y sin que llegue a hervir hasta que espese.

Retirar y reservar.

Cortar las frutas en rodajas finas y una vez frío el hojaldre, añadir el almíbar de las frutas y extenderla por toda la superficie.

Colocar las frutas alternando los colores y pintar con mermelada para darle brillo