



## TRENZA DE HOJALDRE CON CECINA Y MEMBRILLO

### Ingredientes (para 4/6 personas):

- ☐ 1 cebolla morada
- ☐ 150 g membrillo
- ☐ 1 rulo de cabra
- ☐ 100 g cecina
- ☐ 50 g azúcar moreno
- ☐ C.s. semillas de sésamo
- ☐ 1 huevo
- ☐ 50 g mantequilla
- ☐ C.s. semillas de chía
- ☐ Aceite de oliva, sal, pimienta negra
- ☐ 1 lámina de hojaldre

---

### Elaboración:

1. Pelar la cebolla y cortarla en juliana fina.
2. Poner la mantequilla en una sartén antiadherente y pochar la cebolla unos 10-15 minutos a fuego bajo hasta que esté tierna, pero sin que coja color.
3. Añadir el azúcar moreno y mantener a fuego bajo otros 10-15 minutos hasta que la cebolla esté caramelizada y no haya exceso de líquido.
4. Sacar del fuego y dejar enfriar completamente.
5. Cortar el queso en rodajas y el membrillo en láminas gruesas.
6. Cuando la cebolla esté fría sacar el hojaldre de la nevera y dividir en 3 partes iguales.
7. Cortar tiras transversales de unos 2 cm de grosor en los 2 laterales, sin tocar la parte central.



8. Colocar en el centro la cecina, encima las láminas de membrillo, sobre estas las rodajas de queso y terminar con la cebolla caramelizada fría.
  9. Montar la trenza cruzando las tiras laterales, alternándolas ligeramente en oblicuo y superponiéndolas ligeramente sin deformar el hojaldre.
  10. Pincelar toda la superficie con huevo batido y espolvorear con semillas de sésamo y chía.
  11. Hornear a 190°C en horno precalentado con calor arriba y abajo hasta que el hojaldre esté dorado (unos 30 minutos).
  12. Sacar del horno y ¡degustar caliente, templada o fría!
- \* El hojaldre se debe reservar en la nevera hasta el momento de hacer el montaje para que no se ablande en exceso ni se deforme.*
- \* Se debe utilizar una lámina de hojaldre cuadrado o rectangular para esta receta.*