HOJALDRE RELLENO DE CORDERO Y SETAS DE CARDO

Ingredientes

- 400 g. de carne de cordero de las sobras de las cenas o comidas navideñas.
- 100 g. de setas de cardo.
- 50 g. de cebolla dulce.
- 50 g. de pimiento rojo.
- 1 diente de ajo picado.
- 1 vaso de vino blanco.
- 10 g. de pimentón de la vera.
- 6 hojaldres para rellenar.
- Sal, pimienta, orégano, laurel y aceite de oliva virgen.

Elaboración

1. En una cazuela ponemos un chorrito de aceite de oliva, y añadimos la cebolla dulce, el pimiento rojo y el ajo bien picaditos, una pizca de orégano, una hoja de laurel, y dejamos sofreír.
2. Una vez hecho el sofrito, añadimos la carne de cordero previamente troceada y dejamos rehogar durante 10 minutos.
3. Añadimos el vino blanco y una cucharada de pimentón dulce, y dejamos cocer durante 5 minutos.
4. A continuación incorporamos las setas de cardo limpias y cortadas en trozos pequeños y dejamos cocinar hasta formar una farsa, que será el relleno del hojaldre.
5. Calentamos los hojaldres durante un minuto en el horno a 180ºC.
6. Y por último rellenamos con la farsa los hojaldres y presentamos en el plato que más nos guste.