



Ingredientes para 4 personas:

- 500 gr de pimientos de 3 colores
- 250 gr de ahumados surtidos (bacalao, trucha)
 - 1 kg de hojaldre
 - 1 huevo
- 50 mililitros de aceite de oliva
 - sal y pimienta
 - 8 tallos de romero
- 3 mililitros de vino dulce tipo Pedro Ximénez
- 100 mililitros de vinagre balsámico de Módena

Pavía de Pimientos y Ahumados

Asar los pimientos, sudarlos y pelarlos. Trocearlos en tiritas finas. Cortar los ahumados en trocitos y mezclar con los pimientos, junto con el aceite de oliva y la pimienta. Reservar. Estirar el hojaldre y cortarlo en cuadrados, marcando luego un círculo en el centro, pintarlos con huevo batido y hornear a 200 °C, hasta que suba el hojaldre. Cortar el círculo central y vaciar su interior. Preparar una reducción del vino dulce y el vinagre de Módena, poniendo al fuego hasta que tenga textura de sirope. Rellenar el hueco los hojaldres con la mezcla de pimientos y ahumados. Adornar con hojitas de romero. Servir, rociando previamente el plato con la reducción del vino y el vinagre.