



## Milhojas de queso cabra con lentejas en leche de coco



### **Ingredientes: (2 milhojas x 2 personas)**

- 4 cucharadas de aceite de oliva
- ½ pimiento rojo (picadito)
- 1 cebolla pequeña (picadita)
- 1 diente de ajo (picadito)
- 1 cucharada de jengibre fresco (picadito)
- 2 tomates italianos (cortados en cubitos)
- 1 cucharada de cilantro fresco (picadito)
- 1 taza de lentejas
- Sal
- 1 cucharita de café de curry.
- ½ taza de agua
- 1 lata de leche de coco (400 ml)
- 1 lamina de hojaldre
- 6 - 8 ruedas de queso cabra
- 1 yema de huevo (opcional)

© [www.daddykitchen.com](http://www.daddykitchen.com) Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea [www.daddykitchen.com](http://www.daddykitchen.com) sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.



### **Elaboración:**

El secreto de esta receta es preparar las lentejas un poco mas espesas que unas lentejas normales a fin que puedan ponerse en el hojaldre sin liquido. Para ello, remplazamos 2/3 de agua por la leche de coco.

Poner el aceite de oliva en una cazuela caliente y añadir el pimiento rojo, la cebolla, el ajo y el jengibre. Remover hasta que la verdura este tierna y transparente. Añadir los tomates y el cilantro. Remover un poquito y añadir las lentejas.

Remover, añadir la sal, el curry, el agua y la leche de coco. Tapar la cazuela y dejar cocer a fuego medio entre 25-30 minutos o hasta que las lentejas estén hechas (depende un poco del tipo de lenteja). Reservar.

Con un rodillo, extender la masa de hojaldre. Cortarla por la mitad, tomar una mitad y poner el preparado de lentejas en el medio, poner encima las rodajas de queso y doblar el hojaldre como un sobre. Repetir el proceso con la otra mitad.

Calentar el horno a 200° C y hornear el hojaldre durante 20-25 minutos (mejor opción: seguir las instrucciones de la masa de hojaldre que compréis).

Si queréis un look más bonito y más crujiente, antes de hornear, pintar el hojaldre con la yema de huevo batida.

Sencillo y super rico!

Rafa