

# Sabroso pastel de hojaldre relleno de castañas y champiñones

Tiempo total **55 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación **45 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)

**1461 kJ / 349 Kcal**

## INGREDIENTES

6 porciones

**25 g** mantequilla  
**1 cucharada** aceite de oliva  
**8** chalotas pequeñas peladas  
**200 g** champiñones marrones pequeños limpios  
**200 g** champiñones blancos limpios  
**200 g** castañas cocidas  
**2** hojas de laurel  
**1** rama de tomillo fresco  
**100 ml** vino tinto  
**100 ml** caldo de verduras  
**2 cucharaditas** mostaza de Dijon  
**2,5 cucharadas** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada  
Perejil fresco picado fino  
Pimienta negra recién molida  
**150 g** arándanos rojos, descongelados si se usan congelados o de bote  
**225 g** masa de hojaldre, descongelada si se usa congelada  
**1** huevo batido  
Preparar una fuente de horno de 23 cm de diámetro.

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Precalentar el horno a 200 °C / ventilador 180 °C / gas nivel 6.

### Pasos 2

Fundir la mantequilla con el aceite en una sartén y sofreír en ella las chalotas hasta que se doren ligeramente. Añadir los champiñones y dejar cocinar 4-5 minutos. Añadir las castañas, las hierbas y el vino tinto, así como suficiente caldo para cubrir las verduras. Llevar a ebullición y dejar cocer a fuego lento unos 20-30 minutos para reducir un poco el líquido. Incorporar la mostaza, la salsa de soja y el perejil, y sazonar con pimienta negra. Dejar cocer otros 5 minutos.

### Pasos 3

Poner la mitad de la mezcla en la fuente de horno con una cuchara. Esparcir por encima los arándanos rojos y cubrir con el resto de la mezcla de champiñones y castañas.

### Pasos 4

Desenrollar la masa sobre una superficie con harina y colocar sobre el relleno. Pincelar con el huevo batido. Cortar tres pequeñas ranuras en la masa y hornear unos 25 minutos o hasta que la masa esté dorada.