



# Salchichas en Hojaldre

## INGREDIENTES:

- 275 G DE MASA DE HOJALDRE
- 5 SALCHICHAS TIPO VIENA
- 3 CUCHARADAS DE CAFÉ DE MOSTAZA
- 60 G DE MAYONESA
- 100 G DE NATA AGRIA
- 1 PIZCA DE CURRY
- SAL
- PIMIENTA
- 1 PIZCA DE AZÚCAR
- CÚRCUMA MOLIDA AL GUSTO

## PROCEDIMIENTO:

- Corta el hojaldre en 10 tiras (de aproximadamente 3 cm de ancho cada una).
- Corta las salchichas por la mitad y enrolla cada mitad en una tira de hojaldre, superponiendo ligeramente las capas. Deja que un trozo de salchicha sobresalga por un extremo como si fuera la cabeza.
- Precalienta el horno a 200°C.
- Coloca las salchichas enrolladas en hojaldre sobre una bandeja con papel de horno. Pinta el hojaldre con un poco de agua y hornea durante 20-25 minutos, hasta que el hojaldre esté dorado.
- Mientras tanto, mezcla dos cucharadas de mostaza con la mayonesa y la nata para preparar la salsa. Añade una pizca de curry, sal, pimienta y azúcar. Mezcla con cúrcuma hasta obtener un color amarillo intenso.
- Deja enfriar un poco las salchichas y, con un palillo o el mango de una cuchara, añade unas gotas de mostaza a modo de "ojos" en las salchichas.
- Sirve las salchichas con la salsa y disfruta.

