



# Milhojas de verduras de invierno

Categoría  
Vegetariano

Tempo de preparação  
Médio

Dificuldade  
Fácil

Custo  
Selección

Com quem?  
Con la familia

Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

100ml de Gallo Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020

- 100g de zanahoria
- 100g de calabaza
- 50g de ajo puerro
- 100g de berenjena
- 100g de calabacín
- 75g de cebolla morada
- 100g de champiñones París
- 5 hojas de masa filo
- 1 taza de nata vegetal
- 2 mitades de tomate seco
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimienta recién molida

## Modo de preparación

1

Comience cortando todas las verduras en trozos homogéneos de tamaño, ya sea en cubos o en tiras.

2

Guisar las verduras, añadiendo aceite de oliva y, en este orden: zanahoria, cebolla, puerro y, a continuación, el resto de las verduras, dejando el calabacín para el final. Sazone con sal y pimienta.

3

Extender las hojas de masa filo, untar con aceite de oliva y espolvorear con sal y pimienta.

4

Colocar las verduras encima de la masa y enrollarlas como una tarta, teniendo cuidado de doblar los extremos hacia dentro para que no salga el relleno.

5

Hornear durante unos 20 minutos a 175°C.

6

Mientras tanto, caliente la nata vegetal y, cuando empiece a hervir, añada los tomates secos en trozos y unas gotas de Gallo Aceite de Oliva Nuevo. Al final se muele todo con una batidora de mano.

7

Servir el milhojas cortándolo en rodajas gruesas, regándolo con Gallo Aceite de Oliva Nuevo y un poco de salsa. Decorar con una tira de tomates secos.



#### Dicas do Chef

Puede variar las verduras que se utilizan en este strudel, dependiendo de su gusto.

#### Produtos utilizados



Aceite de Oliva Nuevo

2019-2020

#### Veja também

---

✖ Vegetariano ⌂ Médio 🍽 Fácil

Couscous de verão com feta e limão

---

✖ Vegetariano ⌂ Rápido 🍽 Fácil

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

---

✖ Vegetariano ⌂ Médio 🍽 Fácil

Pizza de cogumelos e trufas

---

✖ Vegetariano ⌂ Médio 🍽 Fácil

Tofu picante com alga nori

---

✖ Vegetariano ⌂ Médio 🍽 Fácil

Falafel

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide