



Milhojas de verduras de invierno



Categoría
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Seleccione



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 Paris
- 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 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

Vegetariano Médio Fácil

Hummus com azeitonas e queijo de cabra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide