



Milhojas de verduras de invierno



Categoría
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Selecione



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 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide