Empanadillas redondas de verduras al horno

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Una receta que esta riquísima y a la vez diferente. Anteriormente hice sopa de verdura, pues con esa verdura que me sobro rellene estas empanadillas que esta riquísima y fácil de hacer. Espero que lo compartáis con vuestros amigos que seguro que disfrutaran.

Ingredientes para 3 personas :

- 16 Obleas
- 2 Zanahoria
- 2 Cebollas
- 1 Puerro
- 1/2 de Coliflor
- 2 Tomates
- 3 ramitas de Perejil
- Laurel
- Pimienta
- Curcuma
- Mantequilla
- Sal
- Setas

Preparación:

Paso 1

Lo primero que vamos a hacer es cocer la verdura, cogemos una cazuela, echamos agua, picamos todos los ingredientes y cuando lo tengamos todo picado, lo echamos en el agua. Lo dejamos hervir durante 20 minutos. Cuando lo tengamos hervido todo, colamos el caldo y reservamos la verdura. Mientras tanto, cogemos una bandeja de horno, ponemos papel vegetal en la base y echamos aceite de oliva en el lugar donde vamos a poner las obleas. Ponemos la oblea en la base de la bandeja, echamos el relleno con una cuchara en el centro de la oblea. Ponemos la otra oblea encima y cerramos con el tenedor los dos bordes hasta que queden iguales. Ahora derretimos la mantequilla en el microondas durante 1 minutos y cuando este derretida, untamos las obleas.

Precalentamos el horno, 10 minutos a 200 grados y cuando lo tengamos caliente, metemos la bandeja y lo dejamos entre 10 a 15 minutos hasta que tengamos doradas las obleas. Tendremos un plato riquísimo y fácil.