HOJALDRE CON VERDURAS

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

Creador: antonia ferrer



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 calabacín pequeño
- 1 berenjena pequeña
- 1 pimiento rojo pequeño
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla pequeña
- 1 tomate maduro.
- 1 masa hojaldre
- 1 huevo
- Albahaca

Preparación:

Paso 1

Estiramos la masa de hojaldre, la cuadramos y le hacemos unos bordes con la masa sobrante que nos ha quedado al cuadrarla La parte central del hojaldre lo pinchamos con un tenedor con el fin de que la masa no suba y los bordes los pincelamos con huevo batido para que al hornearla adquiera un bonito color dorado. Ponemos la masa de hojaldre en una bandeja apta para el horno y la llenaremos con las verduras, primero haremos una cama de cebolla cortada bien fina y encima pondremos las demás verduras, menos el tomate, cortadas en rodajas finas poniéndolas de forma aleatoria pero con orden. Una vez forrada la parte central del hojaldre con las verduras las salaremos y les echaremos un poco de aceite luego las cubriremos con rodajas de tomate, el tomate lo salpebramos, le ponemos un poco de albahaca y un chorrito de aceite. Lo pasamos al horno precalentado a 180º hasta que la masa de hojaldre y las verduras esten hechas. Yo use aceite de ceps que tenia y eso le dio un gusto diferente.