Pastel de calabacín y cherry

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

Creador: Maria Mata



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Te permite cualquier tipo de rellenos, con variedad de verduras, pescados o carnes.

Descripción:

Una receta exquisita por su sabor, su color y su presentación, que nos puede sacar de un apuro en una merienda o cena familiar, o con los amigos. Además es ligera a la vez que apetitosa.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 Masa fresca de hojaldre Buittoni o la cocinera
- 2 cucharas de Tomate frito Orlando
- 1 Calabacín
- 1 bandeja de Setas
- Media Cebolla
- 6 u 8 de Trigueros
- 8 Tomate cherry
- Aceitunas negras deshuesadas La Española
- 1 envase de Queso batido o philadelphia
- 1 Huevo
- 2 cucharas de harina de trigo
- Aceite, sal y pimienta
- 1 pizca de Orégano
- 2 latas de Atún al natural Hacendado
- 1 puñado de Queso parmesano

Preparación:

Paso 1

Extender cuidadosamente la masa de hojaldre en una bandeja para horno con el propio papel que trae y que evitara que se pegue (si tenemos tiempo o somos mañosas podemos hacer la masa nosotras mismas). Cubrir la masa con el tomate. Precalentar el horno a 200ºC unos 15' mientras preparamos el relleno

Paso 2

En una sarten o wok (más saludable) pochamos la media cebolla que habremos picado muy pequeñita como el resto de ingredientes. Iremos añadiendo el calabacín, las setas, los trigueros, el atún y por último salpimentamos. Dejamos reposar.

Paso 3

En un recipiente ponemos el queso, el huevo, la harina, y el queso parmesano hasta conseguir una salsa homogénea que vertemos sobre nuestras verduras y mezclamos bien.

Paso 4

Con la ayuda de una cuchara o una lengua colocamos nuestro relleno por toda la mas de hojaldre, después con sumo cuidado doblamos los bordes hacia adentro de manera que nos queden un poco por encima del relleno, así evitamos que se desparrame. Decoramos con los tomates cortados por la mitad y las aceitunas negras en rodajas. y al horno

Paso 5

Hornear durante 40 minutos aproximadamente hasta que veamosque el hojaldre este bien doradito. Yo lo coloco en la opción de calor arriba y abajo, y en la altura más baja. Hay que tener cuidado porque a veces la mas se puede inflar, si queremos evitarlo basta con pincharla con un tenedor por varios sitios.