Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Hojaldre de calabacín

20min · 4 raciones · 563 kcal

Ingredientes

- 1 lámina de hojaldre
- Queso mozarella
- Jamón cocido
- 1 calabacín en rodajas
- Queso para gratinar
- Aove
- Sal
- Pimienta
- 1 huevo batido
- Sésamo negro

POR RACIÓN

Proteínas	21 g
Grasas	39 g
Hidratos	32 g
Fibra	1,7 g

Elaboración

1. En una sartén con un chorrito de aove salteamos el calabacín salpimentado.
2. Precalentamos el horno a 180 grados.
3. Estiramos la lámina de hojaldre, y vamos colocando el queso, jamón cocido, calabacín, queso para gratinar, doblamos los bordes, pincelamos con huevo y añadimos un poquito de sésamo.
4. Llevamos al horno durante 20 minutos, y lista para disfrutar.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya