Gotxei



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Galette de cebolla y manzana

1h30 · 6 raciones · 374 kcal

Ingredientes

- **300g** Harina ya preparada
- Sal
- **100ml** de agua
- **100g** de queso de Arzúa (cualquier tierno)
- **4** cebollas
- **2** manzana-pera
- Nueces
- **1** huevo

POR RACIÓN

Proteínas	**12 g**
Grasas	**12 g**
Hidratos	**56 g**
Fibra	**6 g**

Elaboración

1. Mezclar la harina con una pizca de sal e ir añadiendo el agua poco a poco. Mezclar y cuando ya empiece a coger textura sacar del bol e ir amasando hasta que quede una masa moldeable y que no se pegue a las manos.
2. Untar un bol con aceite y dejarla reposar 1 hora tapada.
3. Mientras: rayar el queso y partir la manzana en rodajas muuuuy finitas, de unos 2 mm.
4. Pasado el tiempo, sacar la masa, amasar y ponerla sobre papel de horno.
5. Dejar unos 5 cm de borde libres y poner en este orden, uno sobre otro en el centro de la masa: queso, manzana y cebolla caramelizada.
6. Doblar los bordes al centro de la forma que veis y untarlos con huevo.
7. Al horno a 200 grados durante 30 minutos. Añadir más quesito y las nueces 3-5 minutos más con el grill y listo!

RECOMENDACIONES

Lo mejor que puedes hacer si tienes a mano cebollas y manzanas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei