HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

# Hojaldre de verduras

4 raciones · 596 kcal

## Ingredientes

- 1 placa de hojaldre de supermercado
- Berenjena
- Calabacín
- Tomate
- Cebolla
- Queso emmental
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva

### SALSA DE PIQUILLOS

- Pimientos del piquillo
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra
- Vinagre
- 4-5 dientes de ajo escalivados
- 1 trozo de pan tostado

## Elaboración

1. Hacer un dobladillo en cada uno de los lados de la placa de hojaldre y pinchar bien el centro para que no se hinche
2. Cubrir toda la base con bastante queso
3. Ir añadiendo las verduras que más apetezcan cortadas en rodajas, por ejemplo intercalando rodajas de berenjena, tomate y calabacín
4. Cortar cebolla y ponerla por encima
5. Sazonar con sal, pimienta y un buen chorrito de aceite de oliva
6. Meter unos ajos en el horno caliente para que se escalivan mientras se hace la placa de verduras

### SALSA DE PIQUILLOS

7. Mientras se cocina todo, añadir en un bote los pimientos del piquillo, un trozo de pan tostado, los dientes de ajo pelados escalivados, un buen chorro de aceite de oliva, otro de vinagre, sal y pimienta al gusto
8. Triturar con la batidora hasta obtener una salsa bien fina
9. Untar unos buenos rayotes de salsa sobre el hojaldre, que estará atemperado

POR RACIÓN · **13 g** Proteínas · **43 g** Grasas · **41 g** Hidratos · **4,6 g** Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto