

Receta de Empanada de Verduras

26 Sep 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una de esas recetas que podéis dejar preparada con antelación y comerla cuando mejor os venga, ya que resulta muy rica lo mismo caliente que fría, seguro que os gustará esta **Empanada de Verduras**.

Ingredientes

- Hojaldre fresco (una lámina)
- Pimiento verde (uno)
- Pimiento rojo (uno)
- Zanahoria (una)
- Cebolla (una pequeña)
- Puerro (uno)
- Calabacín (uno mediano)
- Champiñón (150 grs)
- Piñones (una cucharada opcional)
- Huevo batido
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar bien todos los ingredientes y trocearlos muy finitos para el relleno
2. En una sartén amplia poner un poquito de aceite de oliva al fuego y cuando esté caliente, echar primero los pimientos verde y rojo y las zanahorias
3. Cuando estén un poco blanditos añadir la cebolla, el calabacín, el puerro y el champiñón laminado
4. Echar un poco de sal y remover todo, después añadir los piñones tostados previamente y dejar unos minutos hasta que esté todo bien blandito, apartar y reservar
5. Precalentar el horno a 200º
6. Extender la masa de hojaldre sobre una superficie enharinada y con ayuda de un rodillo, estirarla y dejar bien fina, cortar por la mitad
7. Colocar una parte del hojaldre en la bandeja del horno sobre papel de hornear y poner todas las verduras reservadas encima
8. Tapar con la otra parte de hojaldre y sellar todos los bordes para que no se salgan las verduras
9. Pintar toda la superficie con huevo batido y hacer unos cortes en diagonal con un cuchillo
10. Meter al horno ya caliente y dejar unos 15/20 minutos hasta que el hojaldre esté doradito

Empanada de Verduras

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

11. Comer caliente, templada o fría según vuestro gusto y....buen provecho!!!
