

Receta de Empanada de Verduras y Setas

08 Jun 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de esta rica **Empanada de Verduras y Setas**, además está preparada con masa de hojaldre que le dará un toque crujiente al relleno, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Láminas de hojaldre (dos)
- Cebolla (una)
- Pimiento rojo (uno)
- Pimiento verde (uno)
- Espárragos verdes (seis)
- Tomates maduros (tres o cuatro)
- Setas variadas (300grs)
- Una cucharada de orégano
- Pimienta
- Un huevo
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar y picar la cebolla en juliana y ponerla a pochar en una sartén con aceite de oliva
2. Añadir los pimientos cortados en tiritas y los espárragos en trozos, dejar que se refrián pero no demasiado que queden mejor al dente
3. Escurrir bien y reservar
4. Pelar los tomates, trocearlos y refreír en la sartén sin aceite, dejar que suelten la mayor parte del agua, añadir el orégano, sal, pimienta y un poquito de azúcar
5. Escurrir bien y mezclar con el resto de las verduras, ajustar la sal y dejar reposar en un colador
6. Lavar y trocear las setas y reservarlas
7. Precalentar el horno a 230°
8. Extender una lámina de hojaldre sobre papel de hornear en la bandeja del horno, cortar en rectángulo y colocar sobre ella el relleno de verduras y encima colocar las setas troceadas crudas
9. Cubrir todo con la otra lámina de hojaldre, enrollando un poco los bordes para que quede bien sellada, con los recortes podéis decorar a vuestro gusto
10. Pintar toda la empanada con huevo batido y meter al horno precalentado
11. Bajar un poco el horno y dejar hasta que la masa esté bien doradita y crujiente

Empanada de Verduras y Setas

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

12. Dejar enfriar sobre una rejilla

13. Servir y....buen provecho!!!
