Hojaldre de verduras aliñadas



Hojaldre de verduras aliñadas

Buenos días por la mañana!!

Las pizzas y hojaldres son para mi irresistibles (es mi

debilidad), y para mis hijos ni os cuento.

Este hojaldre de verduras entra solo, y lo suelo preparar en días como estos, que hace un temporal en Valencia que ni apetece salir de casa. Para la tarde, para una cena ligera o incluso si viene algún amigo por sorpresa.

Los ingredientes que lleva son verduras, pero el toque especial es aliñarlas previamente con aceite de oliva.

La albahaca también le da un sabor mediterráneo, la empecé a utilizar copiando a los italianos, que la utilizan en muchos de sus platos. Hoy en día ya la venden en todos los supermercados. La verdad es que da frescura a todo lo que cocinas.

Ingredientes para 4-6 personas:

– 1 lamina de masa de hojaldre.

– 2 tomates kumatos.

– 1/2 cebolla

– 1/2 calabacín.

– queso mozzarela fresco.

– aceite de oliva virgen extra.

– albahaca fresca.

– orégano seco.

– pimienta molida.

– aceitunas negras sin hueso.

Preparación :

Paso 1:

Cortamos el calabacín y la cebolla en rodajas finas y en un bol las aliñamos con aceite de oliva, sal y pimienta molida.

Se dejan las verduras aliñadas macerar durante 15 minutos.



calabacín y cebolla con aceite de oliva, sal y pimienta.

Paso 2:

Mientras se va calentando el horno a 180 grados, extendiendo y estirando la masa de hojaldre con un rodillo y cortando a rodajas la mozzarela fresca.

La masa de hojaldre una vez extendida yo la corto por la mitad, así me resulta más fácil de estirar y manipular.

Paso 3:

Se van colocando los ingredientes sobre el hojaldre , primero el calabacín, después la cebolla y el queso mozarrela.



calabacín, cebolla y queso mozzarela fresco.

Paso 4:

Se corta el tomate kumato en rodajas y se pone en el hojaldre. Se añaden las aceitunas negra, la albahaca , se espolvorea de orégano y al horno 15 minutos.

Ya está lista!!

Ahora a disfrutar..