



HOJALDRE DE VERDURAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 1 hoja de masa de hojaldre
- 150 g de champiñón
- 150 g de setas
- 4 dientes de ajo
- 40 g de aceite de oliva
- 5 ml de vinagre balsámico
- 40 g de piñones
- 5 g de perejil
- 40 g de queso parmesano
- 10 g de rúcula

LA PREPARACIÓN



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 20.5 g	Grasas 33.9 g
Kcal 426	Proteínas 8.9 g

- Extender la masa de hojaldre sobre una bandeja de horno (previamente engrasada). Cortar en 4 trozos iguales.
- Dorar en el horno.
- Freír en una sartén las setas y los champiñones, hasta que suelten el agua.
- Cuando estén dorados, añadir el ajo y el perejil picados. Saltear unos minutos y reservar.
- Tostar los piñones y mezclarlos con las setas. Añadir unas gotas de vinagre balsámico (según gusto).
- Poner la mezcla sobre el hojaldre, espolvorear con el queso parmesano y decorar con unas hojas de rúcula.
- Servir tibio.