



VEGGIES

Tarta de Hojaldre relleno con Veggie Burger

★★★★★ 0 comentarios

🕒 60 minutos

🍴 8 porciones

🔥 Calorías
252

🔥 Grasa
18 g

🔥 Proteína
12 g

Prepara una deliciosa tarta con Veggie Burger Pietrán y disfruta de una receta nutritiva y saludable que puedes compartir con toda tu familia ya que alcanza para todos y les va a encantar.

Ingredientes



Veggie Burger Pietrán

4 Veggie Burger Pietrán



2 dientes de ajo, finamente picado



1 huevo



Sal y pimienta al gusto



1 cucharadas de Aceite de oliva



1/2 taza zucchini verde cortado en rodajas delgadas



1/2 taza de crema de leche Baja en grasa



Pasta de hojaldre



1/2 cebolla picada



1/2 Taza de champiñones frescos cortados



1/4 tazas de almendras picadas / opcional otras nueves o semillas



1 cucharadita de aceite de Oliva, para barnizar

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso ^

Alistemos lo ingredientes y rellenemos esta rica tarta con champiñones, zucchini, nueces y veggie burger. Sigamos el paso a paso para que esta receta nos quede perfecta y sorprendamos a todos con un plato delicioso y saludable.

- En un bowl y con las manos desmenuzar cada una de las Veggie Burger.
- Calienta en una sartén el aceite a fuego medio, agrega la cebolla y el ajo, saltea por unos minutos hasta que esté brillante y comience a estar transparente.
- Agrega el zucchini y los champiñones, cuando comiencen a estar listos agregar las Veggie Burgers desmenuzadas. Sazona la sal y la pimienta. Retira del fuego y lleva a un bowl. Agrega las nueves, la crema de leche baja en grasa y el huevo previamente batido. Mezcla muy bien hasta que se integren todos los ingredientes.
- Precalienta el horno a 190°C
- Extiende la pasta hojaldre. Llevar la pasta a un molde redondo, llena con la mezcla de mezcla de relleno, corta los bordes sobrantes, barniza con aceite de oliva y hornea por 25 o 30 minutos hasta que la mezcla interior esté lista y la pasta esté crujiente y dorada.
- Puedes servirlo tibio o frío.
- Acompañar con ensalada de tomates Cherry y Hummus Pietrán

Nosotros ponemos las ideas y tú pones las ganas para disfrutar de una receta balanceada como esta, que acompaña tu estilo de vida saludable.



Compra tus productos a un clic



También puedes encontrarlos en tiendas, minimercados y autoservicios.



En Pietrán te acompañamos día a día en tu estilo de vida saludable, con diferentes alternativas que te aportan a una alimentación balanceada, y puedas disfrutar el placer de cuidarte.

[Productos](#)

[Recetas](#)

[Mi Mundo saludable](#)

[Contacto](#)