

Pastel de Albóndigas con Masa de Hojaldre y Hongos

holaveggie



- 🕒 40 minutos
- 📊 Fácil
- 🏷️ Alta en Proteínas
- 🏷️ Delicia Plant Based

Combinamos lo que más nos gusta de diferentes platos y logramos este exquisito pastel de albóndigas: hongos con vegetales de un delicioso ragú, albóndigas con salsa italiana y masa de hojaldre de la mejor tarta que existe. Salteamos todo y luego horneamos hasta que la masa esté bien dorada. Impecable.

Contiene: Frutos Secos • Gluten

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja



150 gr de albóndigas veganas



1 lata de tomate



1 diente de ajo



0,5 cda de orégano



1 morrón grande



100 gr de hongos



1 tapa de hojaldre



1 cebolla morada

Nutrición por porción: Calorías 900kcal, Grasas 53g, Carbohidratos 80 g, Proteínas 25 g

- Algunos ingredientes pueden venir juntos en la misma bolsa para mayor comodidad al momento de cocinar.
- Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre corchetes en el paso a paso de la receta.

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite de oliva extra virgen
- ✓ Pimienta
- ✓ Azúcar

Utensilios

- ✓ Sartén
- ✓ Fuente para hornear

Comé más plantas. 🌱

Pastel de Albóndigas con Masa de Hojaldre y Hongos



1 – CORTÁ LAS VERDURAS

- Lavá y secá los **productos frescos**.
- Pre calentá el horno a 220°C.
- Descartá las semillas y el tronco del **morrón** y cortalo en tiras finas.
- Cortá los **hongos** por la mitad o en cuartos, como prefieras.
- Pelá la **cebolla**, cortala por la mitad y luego en tiras finas.
- Pelá y picá finamente el **ajo**.



Cocinando para
4

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

2 – EMPEZÁ EL RELLENO

- Calentá una sartén grande a fuego alto con 1 (2) cucharada de aceite de oliva. Agregá la **cebolla**, el **ajo**, el **morrón**, los **hongos**, el **orégano** y ½ (1) cucharadita de sal. Cocinalas durante 5-6 minutos o hasta que estén más suaves.



3 – CORTÁ LAS ALBÓNDIGAS

- Cortá las **albóndigas** por la mitad.



4 – CONTINUÁ EL RELLENO

- Agregá el **tomate en lata** con 1 (2) cucharadita de azúcar a la sartén. Con la ayuda de una cuchara de madera rompé los tomates hasta que queden triturados. Dejá que la salsa hierva a fuego lento durante 2-3 minutos y probala, ajustá con sal, pimienta y/o azúcar si es necesario.



5 – TERMINÁ EL RELLENO


- Agregá las **albóndigas** al relleno y revolvé bien.
- Transferí todo a una fuente para hornear de tamaño mediano (si estás cocinando el plan de 4 porciones, podés hacer dos pasteles ¡o una extra grande!).



6 – HORNEÁ, SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Colocá la **tapa de hojaldre** sobre el **relleno** y doblá los bordes sobre la fuente para hornear o cortalos (podes usar las sobras para decorar).
- Pinchá la **tapa de hojaldre** con un tenedor en varios puntos y horneá durante unos 15-17 minutos o hasta que la masa esté dorada y crocante.
- Sacala del horno, dejá enfriar unos 5 minutos, dividí entre platos y ¡a comeeer!

Esparcí el amor, compartí la comida

 holaveggear

