

Galette Hojaldrada de Verano

con Tomate y Zuquini ¡Sin Horno!

holaVeggie



🕒 60 minutos

📄 Fácil

🏷️ Sabores Mediterráneos

🏷️ Muy Nutritiva

Las galletes son tartas rústicas que tienen los mismos sabores de una tarta elegante pero sin todo el alboroto. Para esta sabrosa galette, usamos una masa de hojaldrado exquisita y una capa de pesto cremoso de albahaca y vegetales frescos. Los vegetales forman un patrón colorido y se caramelizan mientras se hornean. Una pizca de queso por encima y una ensalada de rúcula al lado es todo lo que necesitas para esta comida veraniega.

Contiene: Frutos secos • Gluten

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

Ingredientes en la caja



zuquini
1
un



limón
1
un



tomates
2
un



rúcula
120
gr



masa hojaldrada
1
un



cebolla colorada
1
un



queso mozza de
almendras
70
gr



queso crema de
almendras
30
gr



pesto
120
gr

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite de oliva
- ✓ Pimienta

Utensilios

- ✓ Bandeja de Horno
- ✓ Bowl para Ensalada

Nutrición por porción: Calorías 680 kcal, Grasas 29 g, Carbohidratos 88 g, Proteínas 20 g

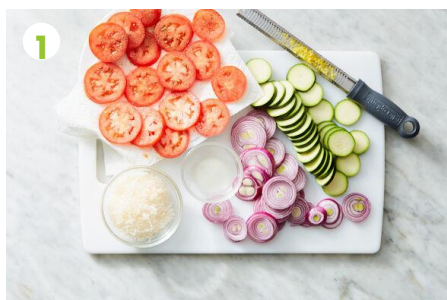
Cocinando para
4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Comé más plantas. 🌱

Galette Hojaldrada de Verano

con Tomate y Zuquini ¡Sin Horno!



1

1 – EMPEZÁ LA MASA

- Lavá los **productos frescos**.
- Pre calentá el horno a fuego fuerte.
- Cortá el **zuquini** y la **cebolla** (manteniendo los aros de cebolla enteros) en rodajas de medio centímetro.
- Rallá finamente el **queso mozza de almendras**.
- Rallá $\frac{1}{2}$ (1) cucharadita de **cáscara de limón** y exprimí 2 (4) cucharaditas de **jugo de limón** en un bowl mediano para ensalada.
- Cortá el **tomate** en rodajas finas; transferí a un plato con papel de cocina y secalo. Sazoná con sal y pimienta.



2

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 – COCINÁ LOS VEGETALES

- Colocá el **zuquini** y la **cebolla** en una sola capa sobre una bandeja para hornear previamente aceitada; echale encima aceite y sazoná con sal y pimienta. Horneá hasta que estén doradas y tiernas, de 10 a 13 minutos.
- En un bowl pequeño, revolvé para combinar el **queso crema**, la **ralladura de limón** y 2 (4) **cucharadas de pesto**. Sazoná al gusto con sal y pimienta: este es tu **pesto cremoso**.



3

3 – ENSAMBLÁ EL galette

- Estirá la **masa de hojaldré** sobre una bandeja para hornear previamente aceitada (podés usar la misma bandeja que usaste para las verduras, transferí las verduras a un plato y lavá la bandeja).
- Esparcí el **pesto cremoso** de manera uniforme sobre el hojaldré dejando un borde de 3 centímetros. Cubrí con el **zuquini cocido**, la **cebolla cocida** y el **tomate crudo** en capas superpuestas. Hacé un repulgue doblando el borde de la masa sobre el **relleno**. Aceitá los bordes y espolvoreale por encima un poco de la **mozza rallada**.

TIP: si estás cocinando el plan de 4 porciones, vas a armar dos galette. Dividí los vegetales, el pesto cremoso y la mozza entre los dos hojaldrés.



4

4 – SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Horneá la **galette** hasta que la masa esté dorada, de 30 a 40 minutos. Dejá reposar por 10 minutos. Esparcí por encima del relleno de la galette el resto de la **mozza rallada**.
- Descartá las raíces de la **rúcula**. Al bowl con **jugo de limón**, agregale 2 (4) cucharadas de aceite, una pizca de sal y pimienta, la **rúcula** y revolvé.
- Echá el **pesto restante** sobre la **galette**; cortala en porciones y servila junto con la **rúcula**. ¡A comer!

Esparcí el amor, compartí la comida

 holaveggear

