

RECETA

ESTACIONES
SALUDABLES

RINDE 6
PORCIONES

MIL HOJAS DE VEGETALES



35 MIN

PROCEDIMIENTO

Laminar los vegetales (corte en lonjas) y la calabaza, cocinar en horno para hacer un pure seco (podes utilizar nuez moscada).

Blanquear las Zanahorias y en un bowl colocar láminas de vegetales, condimentos y los huevos batidos con la crema, colocar en una placa o budinera las capas de vegetales y arriba el pure mezclado con la muzzarella.

Llevar al horno por 20 minutos.

INGREDIENTES

- Cebolla 2 u
- Calabaza 1 u
- Zanahoria 3 u
- Zucchini 2 u
- Berenjena 1 u
- Mozzarella 150 gr
- Queso crema 3 cucharadas
- Dientes de Ajo 2 u
- Huevo 2 u
- Tomillo
- Sal
- Pimienta



Buenos
Aires
Ciudad



Brazos
Abiertos