

CRUJIENTES DE *Verduras con* SALSA DE YOGUR

🕒 45 minutos

📏 Media

👤 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 bolsa de **Verduras para Saltear Florette**
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 1 cucharadita de comino molido
- 30 g de mantequilla derretida
- 8 láminas de masa filo
- Topping Superalimentos Florette**
- Salsa de Yogurt Florette**



Saltea las verduras en una sartén con aceite de oliva, sazona y añade comino. **Remueve** y **reserva**.



Extiende las láminas de masa filo y **corta** cada una en 3 rectángulos.



Unta los rectángulos con mantequilla derretida y **dispón** una cucharadita de verduras en un extremo. **Dobla** en forma de triángulo.



Coloca los triángulos en una bandeja con papel de hornear, vuelve a untar con mantequilla y **espolvorea** el topping superalimentos.



Hornea a 200 °C durante 15 minutos y **acompaña** de la salsa de yogur.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Verduras para Saltear



Topping Superalimentos



Salsa Yogurt

