

TARTA DE Verduras

🕒 60 minutos

📊 Media

👤 8 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 bolsa de **Verduras Micro Florette: Acelga, Zanahoria, Puerro y Col blanca**
- 2 huevos
- 140 ml de leche evaporada
- 170 g de queso crema
- Romero seco
- Sal
- Pimienta
- 1 lámina de masa de hojaldre



Cocina las verduras al microondas 5 minutos siguiendo las instrucciones del envase.



Mézclalas con 1 huevo, la leche evaporada, y el queso crema. **Añade** romero seco, sal y pimienta.



Engrasa con aceite de oliva un molde de tarta y **cubre** la base con la masa de hojaldre. **Recorta** los sobrantes y **reservalos**.



Vierte sobre la masa la mezcla de verduras.



Decora la tarta con los recortes, píntala con el huevo sobrante batido y **hornea** a 180 °C durante 30 minutos aproximadamente.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Verduras Micro
Acelga, Zanahoria, Puerro y Col Blanca

