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

1

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

2

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

3

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

4

Vierte sobre la masa la mezcla de verduras.

5

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

PRODUCTOS DE ESTA RECETA

Verduras Micro
Acelga, Zanahoria, Puerro y Col Blanca