

GALETTES VEGETALES

🕒 50 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- ☐ Verduras para sopa juliana Florette
- ☐ Aceite de oliva
- ☐ 100 g de pesto
- ☐ Tomillo
- ☐ Sal
- ☐ 1 lámina de masa quebrada
- ☐ 1 tomate pera
- ☐ 50 g de queso Grana Padano



1 **Saltea** las verduras de la sopa juliana en una sartén con un poco de aceite de oliva. Cuando estén ligeramente cocinadas, **agrega** el pesto, el tomillo y **sazona**. **Reserva**.



2 **Extiende** la masa quebrada, **corta** en círculos con ayuda de un molde y **disponlas** en los moldes previamente engrasados. **Pincha** la masa con ayuda de un tenedor.



3 **Vierte** el relleno anterior en los moldes y **coloca** el tomate pera cortado en ruedas sobre cada galette.



4 **Agrega** un poco de queso rallado y **cierra** doblando la masa hacia adentro.



5 **Hornea** a 180° C durante 20 minutos y **emplata** en el plato que más te guste.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Verduras
Para juliana

