Hojaldre de verduras

Ingredientes:

- 450 g de masa de hojalde comprada hecha
- harina, para espolvorear
- 1 huevo, batido para pintar

Para relleno:
- 2 cucharadas de mantequilla o margarina
- 1 puerro cortado en tiras
- 2 dientes de ajo majados
- 1 pimiento rojo en tiras
- 1 pimiento amarillo en tiras
- 50 g de champiñones en láminas
- 75 g de espárragos pequeños
- 2 cucharadas de harina
- 6 cucharadas de caldo de verduras
- 6 cucharadas de leche
- 4 cucharadas de vino blanco seco
- 1 cucharada de orégano
- sal y pimienta

Preparación:

Para hacer el relleno, derrita la mantequilla en una sartén y rehogue el puerro y el ajo 2 minutos. Añada el resto de las hortalizas y rehóguelo, removiendo, 3 o 4 minutos.

Esparza la harina y rehóguelo 1 minuto. Aparte la sartén del fuego y añada el caldo, la

Hojaldre de verduras

leche y el vino blanco. Vuelva a poner la sartén al fuego y llévelo a ebullición. Cuézalo, removiendo, hasta que la salsa se espese. Agregue el orégano y salpimiéntelo al gusto.

Extienda la mitad de la masa de hojaldre en una encimera enharinada, en un rectángulo de 38 x 15 cm. Extienda la otra mitad de la masa de hojaldre en otro rectángulo un poco más grande. Ponga el rectángulo pequeño en una bandeja de horno forrada con papel vegetal humedecido.

Extienda el relleno de verduras por encima dejando un borde de 1 cm. Haga cortes paralelos en el rectángulo grande dejando unos 2,5 cm de borde. Pinte con el huevo los bordes del rectángulo más pequeño y ponga encima el más grande, cerrándolos bien.

Pinte el hojaldre con el huevo y cueza la tarta en el horno precalentado a 200 ºC de 30 a 35 minutos o hasta que haya subido y esté dorada.

Sirva el hojaldre de verduras inmediatamente.