

CRUJIENTES DE VERDURAS CON QUESO BRIE

INGREDIENTES

- 1 paquete de pasta PHILO o pasta china o pasta BRICK o 2 laminas de pasta bric (receta en libro nuevo amanecer)
- Mantequilla derretida para pintar la masa
- 100 g de calabacín sin pelar
- 100 g de cebolletas (sólo la parte blanca)
- 100 g de repollo
- 100 g de zanahorias
- 200 g de queso Brie
- Escarola
- Granos de granada
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso del Thermomix las verduras en trozos regulares y trocéelas muy menuditas durante 6 a 8 segundos en velocidad 3 y medio. Sáquelas y póngalas en el recipiente Varoma.

Eche medio litro de agua en el vaso y póngala a hervir durante 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Cuando empiece a salir el vapor, ponga el recipiente Varoma con las verduras sobre la tapadera y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. (Tienen que quedar al dente) Cuando termine, saque las verduras y añádales sal, pimienta y un poco de la mantequilla.

Coja a dos láminas de la masa elegida, píntelas con mantequilla por ambos lados y rellénelas de la siguiente manera: ponga un poco de verdura, queso Brie en láminas sobre ellas y otro poco de verduras. A continuación proceda a cerrar el paquete Este tiene que tener forma cuadrada y deberá estar bien cerrado y apretado para que no se salga el relleno. Selle bien los bordes con agua para que quede bien cerrado.

Coloque los paquetitos en una fuente de horno y hornéelos a 200° durante 10 o 12 minutos hasta que estén bien dorados.

Sírvalos sobre un lecho de escarola con granos de granada, y acompañados de una salsa vinagreta o bien la salsa para Foie.