

VERDURAS CRUJIENTES CON QUESO BRIE

Ingredientes:

- 2 láminas de pasta brick (receta en el libro del Thermomix)
- mantequilla derretida
- 100 gr. de calabacín sin pelar
- 100 gr. de cebolletas (sólo la parte blanda)
- 100 gr. de repollo
- 100 gr. de zanahorias
- 200 gr. de queso brie (o cualquier otro queso al gusto)
- escarola
- granitos de granada
- sal y pimienta

Preparación:

Poner en el vaso las verduras y trocearlas muy menuditas durante 8 segundos a velocidad 3 y ½. Sacarlas y ponerlas en el recipiente varoma.

Echar medio litro de agua en el vaso y poner a hervir durante 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Cuando empiece a hervir, poner el recipiente varoma con las verduras sobre la tapadera y programar 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 2 (tienen que quedar cocidas pero no pasadas: al dente).

Cuando termine, sacar las verduras, añadirle la sal, la pimienta y parte de la mantequilla. Coger las 2 láminas de pasta brick, pintarlas con el resto de la mantequilla (los 2 lados) y rellenarlas con una capa de verdura, otra de lonchitas de queso brie y por último otra de verduras. Cerrar bien el paquete para que no se salga el contenido y sellar bien los bordes con agua.

Colocar en una fuente de horno y hornear a 200 grados durante unos 12 minutos hasta que se dore la pasta.

Comer calentitos, mientras que el queso está casi derretido.

Nota:

La escarola y los granitos de granada se utilizan para decorar. Poner sobre la escarola en trocitos acompañando con los granitos de granada por encima o con cualquier salsa que os guste.