



## Hojaldre de setas



### Ingredientes:

- 100 g de queso bajo en proteínas Violaife
- 150 g de cebolla en trozos
- 2 dientes de ajo
- 30 g de aceite
- 400 g de setas frescas variadas limpias en trozos
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de pimienta negra molida
- ½ - 1 cucharadita de hierbas provenzales secas
- 1 lámina de masa de hojaldre redonda baja en proteínas



## Recetas Navideñas

### Preparación:

Esta receta está hecha con Thermomix.

Echamos al vaso la cebolla, los ajos y el aceite y troceamos 4 segundos, velocidad 4 y a continuación sofreímos 4 minutos, varoma, velocidad cuchara.

Añadimos las setas, la sal, la pimienta negra, las hierbas provenzales y programamos 10 minutos, varoma, giro inverso velocidad cuchara sin poner el cubilete para favorecer la evaporación.

Vertemos en un recipiente, echamos 50 gr. de queso y removemos. Dejamos el relleno unos 15 minutos hasta que se enfríe un poco. Mientras tanto vamos precalentando el horno a 200º. Ponemos el hojaldre en un molde redondo, echamos el relleno en el centro y lo vamos cerrando para que no se salga. Le ponemos el queso rallado por encima y lo metemos al horno durante 20 minutos o hasta que esté el hojaldre doradito.