



Hojaldritos Trigueros (2 und.)



Ingredientes:

- 100 gr de Hojaldre sin gluten bajo en proteínas
- 6 espárragos trigueros verdes (30gr)
- 2 cucharadas soperas de queso untable Violife Creamy
- 15 gr de espinacas
- Ajo en polvo, cebolla en polvo, sal y pimienta (al gusto)
- Una rodaja fina de tomate natural
- Una cucharadita de mermelada de frambuesa (opcional)



Recetas Navideñas

Elaboración:

Precalentamos el horno a 180 grados. Entre tanto salteamos los espárragos trigueros con una pizca de sal, ajo y cebolla en polvo al gusto con una gota de aceite de oliva (buscamos que se tuesten un poco y cojan sabor) y se reservan.

Se realiza la misma operación con las espinacas, añadiendo una cucharada de aceite de oliva y especiendo, retiramos cuando estén ya pochadas y se mezclan en un bol junto con el queso crema Violife. Se coloca el hojaldre en un papel de horno y cortamos 2 triángulos (el trozo da como para dos de buen tamaño).

Llega el momento de montar los hojaldres. Extendemos un poco una cucharada de queso con espinacas, colocamos 3 espárragos con las yemas dirigidas al pico más alto del hojaldre, luego colocamos encima media rodaja de tomate natural y enrollamos. Procedemos igual con los dos trozos.

Introducimos en el horno 5-10 min. vigilando que no se quemen.

Emplatamos desplegando en fondo del plato una cucharadita de mermelada de frambuesa (elegí está en especial porque su sabor marida a la perfección con el sabor intenso del espárrago)

Bon appetit!