



Pastel relleno de verduras y tofu



60 min



4 raciones



medio

Ingredientes



Pimiento rojo congelado
50 gr



Guisante congelado
50 gr



Cebolla picada congelada
50 gr



Espinaca congelada
100 gr



Tomate cherry
10 ud



Soja texturizada
2 cucharadas



Masa de hojaldre vegana



Aceite de oliva



Sal y pimienta

VEGANO 100%

Elaboración

Compra el hojaldre ya preparado. Si no, dejar la soja texturizada en agua caliente (más o menos 2 partes de agua por cada parte de soja texturizada) hasta que esté blanda. Reservar.

En una sartén, saltear con un chorrito de aceite la **cebolla** y los **pimientos** congelados hasta que están tiernos. Añadir las **espinacas** y la soja hidratada y saltearlo todo unos 5 minutos. Salpimentar al gusto. Dejar enfriar.

Extender el hojaldre sobre una bandeja de horno y rellenar con la preparación anterior (intentar que no caiga líquido de la sartén para que no se estropee el hojaldre).

Rellenar el hojaldre haciendo la forma de un triángulo (como un árbol de navidad). Luego, cortar los extremos de la masa de hojaldre en perpendicular e ir cerrando la masa y que coja forma de árbol.

Pegar con aceite las partes, pintar con aceite y ¡al horno!

180°C arriba y abajo unos 15 minutos. Listo para disfrutar.

