



## Pastela de verduras al estilo marroquí



40 min



4 raciones



media

### Ingredientes



Zanahoria baby congelada  
100 gr



Guisante congelado  
100 gr



Cebolla congelada  
100 gr



Brócoli congelado  
100 gr



Habas congeladas  
100 gr



Pasta brick 4 láminas



Canela 1 cucharita



Pasas 1 cucharita



Setas 100 gr

### Elaboración

Poner una sartén grande al fuego con un poco de aceite y echar todas las **verduras** directamente congeladas para que se vaya cocinando bien a fuego medio.

Cuando estén cocinadas añadir las pasas y la canela y poner sal al gusto.

Estirar 4 láminas de pasta brick.

Poner en el centro de cada círculo  $\frac{1}{4}$  del relleno. Cerrar cada una por los cuatro bordes haciendo como un paquete cuadrado.

Preparar una sartén con aceite para freír y cocinarlas en el aceite hasta que estén dorados los dos lados.

Por último, escurrir un poco el aceite poniéndolas sobre papel absorbente y espolvorear con canela.

