



Samosas de verduras al horno



30 min



12 raciones



fácil

Ingredientes



Guisante congelado
100 gr



Espinaca congelada
100 gr



Aceite de oliva
2 cucharadas



Cebolla picada
1 ud



Cilantro, comino y jengibre
1/2 cucharadita



Ajo



Cúrcuma



Patatas cortadas en dados



Pasta brick
12 láminas



Huevo batido
1 ud

Elaboración

Poner en una sartén, con dos cucharadas de aceite, la cebolla y el ajo cortados y dejar que se pochen.

Añadir las especias y el ajo y mezclar con una cuchara de madera. Rehogar 1 minuto aproximadamente.

Añadir las patatas, que previamente hemos cortado en dados, y rehogar hasta que estén tiernas.

Incorporar los **guisantes** y las **espinacas** y continuar rehogando durante 5 minutos; retirar del fuego, reservar el relleno y preparar las laminas de pasta brick.

Sobre una superficie plana, colocar las laminas de pasta brick. En uno de los extremos de cada lamina añadir dos cucharadas del relleno, doblar por la mitad y desde el extremo ir formando un triángulo. Sellar los extremos pincelando con agua y colocar sobre la bandeja del horno, forrada con papel de hornear.

Precalentar el horno a 210°C. Pincelar las samosas de verduras con huevo batido.

Introducir en el horno y cocer durante 5 minutos por cada lado. Retiramos del horno y servimos inmediatamente.



receta cortesía del blog [Mil ideas, Mil Proyectos](#)

