



## Strudel de verduras con queso de cabra



60 min



4-6 raciones



media

### Ingredientes



Brócoli congelado  
125 gr



Habas congeladas  
125 gr



Zanahoria baby congelada  
150 gr



Judía verde congelada  
125 gr



Cebolla



Aceite de oliva



Queso de cabra



Huevo



Pasta filo



Mantequilla

### Elaboración

Lo primero, poner el horno a precalentar 200°.

En una olla, cocer las **verduras** congeladas, cada una por separado, introduciéndolas en agua con sal.

En una sartén con aceite, sofreír la cebolla. Cuando las **verduras** estén escurridas, echar junto a la cebolla.

Una vez estén bien pochadas, añadir el queso de cabra y la yema de un huevo. Cuando ya esté todo bien dorado, dejar que se enfríe un poco antes de añadirlo a la pasta filo.

Sobre un espacio llano, colocar las láminas de pasta filo. Untar mantequilla con un pincel, y seguir con varias capas más, hasta cinco. Colocar en el centro las **verduras**.

Meter para dentro los dos laterales, y enrollamos la pasta filo.

Pintar con un pincel y la clara que habíamos reservado todo el strudel.

Meter en el horno de 30 a 40 minutos, a 200°.



receta cortesía del blog [Recetas de Carmen](#)

