



## Corazon de hojaldre con judias alcachofas y zanahoria



75 min



4 raciones



media

### Ingredientes



Zanahorias ultracongeladas  
100 gr



Judías verdes ultracongeladas  
100 gr



Alcachofas ultracongeladas  
100 gr



Hojaldre 2 paquetes



Pimentón picante 1 cucharita



Salsa de tomate 50 ml



Huevo 1 ud



Tabasco 2 gotas



Guindilla cayena 1 ud

### Elaboración

Precalentar el horno a 180°C.

Poner una sartén con un poco de aceite a calentar y añadir todas las **verduras** directamente congeladas.

Cocinar todo durante 10 -15 minutos a fuego medio.

Picar la guindilla, y añadirla junto al pimiento el tabasco y la salsa de tomate. Salpimentar al gusto.

Estirar una plancha de hojaldre y poner el relleno en el centro.

Poner la otra plancha de hojaldre encima y cerrarlo por los bordes dándole forma de corazón.

Pintar la parte de arriba con un poco de huevo batido y meter al horno hasta que el hojaldre esté dorado por todos los bordes durante 30 minutos aproximadamente.

