



COLLAGE DE VERDURAS

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 65 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 base de tarta (puede ser pasta de hojaldre)
- 1 taza de tomates secos, remojados en aceite y luego secados
- 1/4 taza de hojas de espinaca
- 2 dientes de ajo
- 90 g de Margarina La Villita
- 1/4 taza de Queso Manchego La Villita, rallado
- 2 calabazas grandes
- 3 zanahorias medianas
- 2 cdas de hierbas frescas picadas (romero, tomillo, orégano)
- Sal y pimienta a gusto
- Aceite de olivo

MODO DE PREPARACIÓN

Coloca la masa de tarta en la heladera. Pela las verduras y corta los bordes. Luego córtalas en rodajas finas a lo largo.

Precalienta el horno a 176°C, enmanteca con la Margarina y enharina una charola redonda. Coloca la masa y acomódala , presionando bien la base y en los bordes, recorta el sobrante. Refrigera todo unos 15 minutos.

Luego, pincha la base y los bordes de la masa y hornea por 15 min, hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Dejar enfriar.

Mientras haremos la salsa pesto: combina los tomates secos, la espinaca y los ajos en licuadora o pica finamente. Luego, agregar 1/4 tza de aceite de oliva y remueve hasta crear una consistencia de una pasta. Agregar sal y pimienta a gusto.

Esparce el pesto sobre la base de la tarta. Coloca encima el queso manchego. Rápidamente, moja una rodaja de verdura en aceite de oliva, enrollarla en un círculo cerrado y colocarla en el centro de la tarta. Moja la siguiente verdura en aceite y enrolla alrededor de la primera. Seguir así enrollando los vegetales en círculos hasta que la tarta esté completa.

Añade la superficie de la tarta con el aceite de oliva sobrante, la sal, la pimienta y las hierbas picadas. Hornea a 176°C durante 45-50 min, hasta que los vegetales estén tiernos y crujientes. Deja enfriar unos 10 minutos, luego corta en porciones y sirve.