



## STRUDEL DE VEGETALES Y QUESO MANCHEGO LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 90 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 2 piezas de zanahoria en cubos chicos
- 1 pieza de pimiento rojo en cubos chicos
- 1 pieza de berenjena en cubos medianos
- 1 pieza de calabaza en cubos medianos
- 1 pieza de papa en cubos medianos
- 1 taza de garbanzos cocinados en agua sin sal y escurridos
- 1 cucharada de tomillo fresco picado
- 1 cucharadita de mejorana finamente picada
- 1 cucharadita de chile morita finamente picado
- 1 pizca de sal y pimienta negra molida
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 1 cucharada de harina integral
- 1/2 taza de caldo de vegetales sin sal
- 400 gramos de pasta hojaldre
- 3/4 taza de queso manchego La Villita rallado
- 1 pieza de huevo batido con 2 cucharadas de leche descremada

## MODO DE PREPARACIÓN

Invita a comer a toda tu familia y deléitalos con una deliciosa receta.<o:p></o:p>

Vierte el aceite en un sartén caliente y cocina la cebolla y el ajo hasta que comiencen a dorar. Incorpora el resto de los vegetales y sigue cocinando de 8 a 10 minutos. Incorpora los garbanzos y aumenta el sabor con tomillo, mejorana, chile morita, sal y pimienta. Disuelve la fécula y la harina en el caldo de vegetales y vierte sobre los vegetales. Baja el fuego y cocina moviendo ocasionalmente, hasta que el líquido reduzca y espese. Una vez listo, retira del fuego y deja enfriar por completo. <o:p></o:p>

Estira la pasta hojaldre sobre tu superficie de trabajo enharinada y forma un rectángulo delgado de 45 cm de ancho, aproximadamente. Coloca el relleno de vegetales en uno de los extremos más cortos y agrega encima el queso. <o:p></o:p>

Enrolla la pasta con cuidado para darle forma al strudel; comienza por el extremo que tiene el relleno y dobla los laterales hacia abajo para evitar que éste se salga. <o:p></o:p>

Colócalo con cuidado en una charola para horno con papel encerado, haz ligeros cortes diagonales sobre la superficie para darle la forma característica y refrigera por 20 minutos. <o:p></o:p>

Precalienta tu horno a 180°C. Barniza el strudel con el huevo batido y hornea de 25 a 35 minutos hasta que la pasta dore y esté crujiente. Sirve saliendo del horno; corta en rebanadas y comparte. <o:p></o:p>