



Tarta de verduras grilladas con queso untable Por Salut Light

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Descubrí paso a paso como hacer esta tarta de calabaza, zucchini, berenjenas y pimientos asados.

Complejidad



Fácil

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



No

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Mozzarella
Blanco ilolay Crem Light
Por Salut Light

INGREDIENTES

-  3 Huevos
-  190 gr Queso untable Por Salut Light
-  1 Disco para tarta
-  3 Zucchini
-  300 gr Mozzarella
-  2 Berenjenas
-  1/2 Calabaza
-  1 Pimiento rojo
-  150 gr Queso ilolay Crem Light
-  Aceite de Oliva
-  Sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. Quemar el pimiento a fuego vivo (directamente en la hornalla), quitar la piel y cortar en tiras.
2. Cortar en rodajas no tan finas la calabaza, los zuchinis, las berenjenas.
3. Grillar en una plancha todas las rodajas, untándolas con aceite de oliva, marcándolas de los dos lados.
4. Forrar una tartera con el disco de masa, pinchar la superficie y cocinar a blanco por 10 min. a 200°C (fuerte). Retirar.
5. Para el ligue, batir a mano, el queso untable, el queso Crem y los huevos con un poco de sal y pimienta si lo desea, hasta integrar los ingredientes.
6. Acómodar en la tartera una capa de berenjenas, rociar con el ligue y colocar una fina capa de queso mozzarella (en rodajas o rallado).
7. Repetir este procedimiento con la calabaza y el zucchini.
8. Finalizar con el pimiento rojo en tiras, la mozzarella y lo que reste del ligue.
9. Cocinar a 200°C (fuerte) por 25 minutos o hasta dorar los bordes.