



TARTA DE CALABACÍN Y PATATA

 40 minutos

INGREDIENTES

- Masa de hojaldre
- Medio calabacín
- 1 patata
- Queso mozzarella
- Queso de cabra
- Orégano
- 1 huevo

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Corta a rodajas finas el calabacín y la patata. Puedes hacerlo con una mandolina si prefieres. Extiende la masa de hojaldre y dobla el borde hacia dentro. Pon el queso de tu preferencia, reparte la patata y el calabacín por la masa, ahora pon el queso mozzarella y por encima orégano. Bate tu huevo y repártelo por los bordes, cubriendo toda la masa sobrante. Mete en el horno previamente precalentado a 180°C durante 25-30' o cuando veas que la masa ya tiene un tono dorado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	% DDR
ENERGÍA	235 kcal	12 %
PROTEÍNA	5 g	11 %
H. CARBONO	18 g	7 %
AZÚCARES	1 g	1 %
GRASA	16 g	22 %
GRASAS SATURADAS	6 g	29 %
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	5 %
SODIO	196 mg	8 %