

Tarta de Verduras Asadas con Pasta Filo

Tiempo de preparación: 35 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 3 cdas

Cebollas rojas: 2 Unidades

Mantequilla derretida: 100 Gramos

Pasta filo: 5 Hojas

Pimiento rojo: 1 unidad

Queso feta: 200 Gramos

Tomates cherry de colores: 250 Gramos

Calabacín: 1 unidad

Jarabe de arce: 4 cdas

Orégano: 1 cda

Pimiento amarillo: 1 unidad

Pimienta Negra: c/n

Sal: c/n

Vinagre de Módena: 2 cdas

Preparación de la Receta

- Poner los pimientos picados, el *calabacín*, las cebollas y los tomates cortados en rodajas en una fuente grande para hornear.
- Agregar el aceite de oliva, las hierbas, la sal y la pimienta.
- Mezclar con las manos, recubriendo todas las verduras con el aceite.
- Hornear durante unos 30 minutos a 200 °C, mezclando de vez en cuando.
- Mezclar el jarabe de arce y el *vinagre* y verter sobre las verduras asadas.
- Mezclar juntos para combinar todos los ingredientes.
- Poner las verduras en un molde.
- Cubrir con el queso feta.
- Derretir la *mantequilla* y con un pincel pintar una hoja de pasta filo.
- Poner sobre el pastel con la *mantequilla* hacia arriba.
- Pintar otra hoja de filo y colocar encima
- Repetir hasta terminar con todas las hojas.
- Meter los bordes por dentro del molde y hornear durante hasta que estén doradas y crujientes.
- Servir.