

Minitartaletas de calabacín y queso camembert

Tiempo total **32 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación 22 Mins. Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.021 kJ / 722 Kcal

Grasas: **49 g** Proteínas: **28 g**
Carbohidratos: **42 g**

INGREDIENTES

2 porciones

100 g de queso camembert
180 g de calabacín
50 g de cebolla morada
3 huevos
2 de yogur griego
2 cucharadas
2 Kikkoman Salsa De Soja
2 cucharadas con menos sal
naturalmente
fermentada
2 cucharaditas de sriracha
as
1 de tomillo fresco picado
1 cucharadita
150 g de masa de hojaldre

PREPARACIÓN

Pasos 1

100 g de queso camembert - **180 g** de calabacín -
50 g de cebolla morada

Corte el queso camembert en tiras, el calabacín en medias lunas y la cebolla morada en tiras finas.

Pasos 2

3 huevos - **2 cucharadas** de yogur griego - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada - **2 cucharaditas** de sriracha - **1 cucharadita** de tomillo fresco picado
Bata los huevos junto con el yogur griego, la Salsa de Soja con menos sal Naturalmente Fermentada Kikkoman, la sriracha y el tomillo.

Pasos 3

150 g de masa de hojaldre
Forre cuatro moldes para tartaletas de 10 cm con la masa de hojaldre y pinche la base con un tenedor. Reparta las verduras, vierta la mezcla de huevo y disponga el queso camembert por encima. Hornee durante 22 minutos a 210 °C con calor arriba y abajo. Deje enfriar sobre una rejilla, desmolde y coloque en una fiambarrera.