



<https://www.mepillasquisando.com>



## FALSAS MAGDALENAS DE VERDURAS



### INGREDIENTES:

- 1 Pimiento verde.
- 1 Pimiento rojo.
- 1 Trozo de Calabaza.
- 1 Calabacín.
- 1 Cebolla.
- Ajos y Pimienta molida.
- Orégano y Cúrcuma.
- 3 Cucharadas de Harina de Garbanzos.
- Queso para fundir (al gusto).
- Agua.
- Moldes de papel.

### ELABORACIÓN:

Troceamos muy pequeñito las verduras y las sofreímos ligeramente. Salpimentamos y añadimos el orégano y la cúrcuma. Ponemos la harina de garbanzos en un bol con un poco de agua, hasta conseguir una pasta homogénea y fluida. Añadimos el sofrito a los moldes y vertemos un poco de pasta de garbanzos. Una vez tengamos todas montadas las pasamos a una bandeja de horno y al horno precalentado a 200°. Cuando veamos que se cuaja un poco la masa, añadimos un trocito de queso y ponemos el grill. Controlamos y cuando se dore el queso ya las tenemos.

<https://www.mepillasquisando.com>