Empanadillas vegetales de habas, ajetes y escarola

Raciones para 1

- ❏ 20 Obleas para empanadillas
- ❏ 1/2 Cebolla
- ❏ 100 g Ajetes
- ❏ 200 g Habas
- ❏ 75 g Escarola
- ❏ 100 g Tofu
- ❏ 1 cucharadita Sal kala namak
- ❏ 1 cucharadita Pimentón dulce de la Vera
- ❏ 1 cucharadita Comino
- ❏ 1/2 cucharadita Cúrcuma
- ❏ 1/4 cucharadita Pimienta nega
- ❏ Sal al gusto

1. Para empezar a preparar el relleno de las empanadillas, pica la cebolla y los ajetes en trocitos pequeños. Luego sofríelos en aceite de oliva mientras escaldas las habas un minuto.
2. Seguidamente añade el tofu a la sartén y dóralo. Incorpora las especias y las habas escurridas y cocina todo unos minutos más.
3. Por último, añade la escarola a la sartén junto con el resto de ingredientes. Remueve y cuando esté blandita retira del fuego.
4. Tritura parcialmente el sofrito y rellena con él las obleas de las empanadillas.
5. Hornea a 180ºC entre 15 y 20 minutos hasta que estén doradas por ambas partes. Sírvelas calentitas acompañadas de un poco de salsa de tomate natural y a disfrutar.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/empanadillas-vegetales-de-habas-ajetes-y-escarola/