



# Hojaldre de calabaza, setas y anacardos con parmesano y cebolla caramelizada

Vegano

## Ingredientes 2-4 personas

1 Lámina de hojaldre de mantequilla  
2 Cebollas medianas o 1 grande  
250 g de Setas o champiñones portobello  
200 g de Calabaza cortada en dados pequeños  
1 Puñado de anacardos  
20 g de Parmesano  
Sal y pimienta  
Aceite de oliva virgen extra para pochar  
Tomillo o romero para decorar (opcional)

## Ingredientes 6-10 personas

3 Láminas de hojaldre de mantequilla  
5 Cebollas medianas o 3 grandes  
625 g de Setas o champiñones portobello  
500 g de Calabaza cortada en dados pequeños  
3 Puñados de anacardos

50 g de Parmesano  
Sal y pimienta  
Aceite de oliva virgen extra para pochar  
Tomillo o romero para decorar (opcional)

## Ingredientes 12-16 personas

5 Láminas de hojaldre de mantequilla  
8 Cebollas medianas o 4 grandes  
1000 g de Setas o champiñones portobello  
800 g de Calabaza cortada en dados pequeños  
4 Puñados de anacardos  
80 g de Parmesano  
Sal y pimienta  
Aceite de oliva virgen extra para pochar  
Tomillo o romero para decorar (opcional)

## Preparación

En una sartén con aceite de oliva virgen extra pochamos la cebolla con sal y pimienta hasta que esté bien dorada. Lo hacemos a fuego lento y con paciencia. Mientras, cortamos las setas en trozos y hacemos lo mismo con los champiñones portobello. Cortamos también la calabaza en cubos. Cuando la cebolla esté bien dorada, la retiramos. En esa misma sartén salteamos a fuego fuerte las setas y la calabaza. Por último, añadimos los anacardos. Incorporamos la cebolla y mezclamos. Extendemos la lámina de hojaldre de mantequilla y pinchamos con un tenedor para que no suba en el horno. En el centro colocamos la mezcla de cebolla con setas, calabaza y anacardos. La extendemos por todo el hojaldre dejando unos 2 centímetros de borde para doblarlo y cerrar los extremos. Precalentamos y horneamos a 200 °C durante 20 minutos o el tiempo que sea necesario hasta que el hojaldre esté dorado. Terminamos con un poco de queso parmesano por encima.