



PASTEL DE VERDURAS



Para 4 personas:

- ✓ 1 calabacín
- ✓ 3 zanahorias
- ✓ 150 gr de guisantes
- ✓ 150 gr de judías verdes
- ✓ 1/2 cebolla
- ✓ 4 huevos
- ✓ 1/2 cucharada de levadura polvo
- ✓ 200 ml de nata
- ✓ Sal
- ✓ Pimienta negra
- ✓ Aceite de Oliva Virgen Extra Excelencia La Masía

Preparación

- Paso 1** En un sartén con Aceite de Oliva Virgen Extra Excelencia La Masía rehogamos el calabacín y la cebolla, y reservamos. Cocemos la zanahoria cortada en dados durante 8 minutos y reservamos. Cocemos las judías durante 6-8 minutos y reservamos
- Paso 2** Batimos los huevos y añadimos la nata, sal, pimienta y media cucharada de levadura. Añadimos las verduras cocidas.
- Paso 3** Pintamos el molde con Aceite de Oliva Virgen Extra Excelencia La Masía e incorporamos la mezcla. Horneamos a 160°C 40 minutos. Nota: Comprobaremos que está hecho pinchando y viendo si sale limpio



Nota _____

