

PASTEL DE VERDURAS

Ingredientes

200 grs. de zanahorias
200 grs. de judias verdes
200 grs. de espinacas o coliflor, calabacín, berenjena. (Las verduras que tengamos)
4 huevos
200 ml. de leche evaporada
Pimienta
Sal
Nuez moscada

ELABORACIÓN

Cocemos las verduras por separado. Preparamos una crema mezclando los huevos, la leche evaporada, la sal, pimienta y nuez moscada.

En un molde alargado pondremos alternativamente una capa de verdura y otra de crema. Teniendo en cuenta el colorido de las verduras.

Colocamos el molde en el horno, al baño maria, durante unos 75 minutos a unos 160 grados. Una vez frío sacaremos el pastel del molde. Se sirve cortado en lonchas.