Pastel de verduras

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cuxirrifrita

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
Aprovecho lo que tengo por casa de verduras.

Descripción:

Pastel de verduras o pastel de aprovechamiento, aprovecho las verduras que tengo por casa para hacerlo.

Ingredientes para 4 personas :

- medio vaso de leche
- 1 pimiento rojo
- 2 patata hervida
- media berenjena
- en polvo de ajo y cebolla
- 6 huevos
- 120g de harina
- 1 pizca de levadura
- 2 pechugas finas de pollo troceado
- troceado de jamon
- sal, pimienta negra i pimenton dulce
- 1 zanahoria rallada
- 1 tomate rallado
- queso rallado

Preparación:

Paso 1

Encendemos el horno a 180º que es se vaya calentando, cogemos un bol y batimos los huevos, agregamos la leche y la harina y mezclamos. Una vez este bien mezclado agregamos las especias: sal, pimienta negra molida, pimenton rojo, ajo y cebolla en polvo y lo mezclamos bien. Agregamos todas las verduras que ya tenemos

cortadas (pimiento rojo, patata, y berenjena, zanahoria y tomate que ya hemos cocinado anteriormente en la sarten). Cuando esta todo mezclado agregamos el queso rallado y lo mezclamos todo. Ponemos la mezcla en una bandeja de cristal, media hora en el horno y listo.