

pastel invernal

<http://www.nolocreo.com/pastel-invernal-de-verduras/>

Vas a necesitar:

- 4 zanahorias
- 2 calabacines
- 1 berenjena
- 2 cebolla roja
- 1 rollo de masa de hojaldre
- 1 bola de mozzarella
- 14 lonchas de jamón
- 200 g de crème fraîche (crema espesa)
- 4 huevos
- Sal y pimienta

Lo hacemos así:

1. Lava las verduras y córtalas a lo largo en tiras muy finas.
2. Extiende la masa de hojaldre sobre un molde para quiche y asegúrate de cubrir todo el borde. Corta la cebolla roja en trozos grandes y distribúyelos en la superficie de la masa. Corta la mozzarella en rebanadas y colócalas sobre los trozos de cebolla.
3. Cubre el borde del molde con una capa de tiras de zanahoria, después agrega una de calabacín, berenjena y, por último, añade las lonchas de jamón.
4. Mezcla la crème fraîche con los huevos, la sal y la pimienta. Coloca la mezcla sobre las capas de verduras y jamón. Después hornea el pastel por 25 minutos a 180 °C.

Una mordida de este delicioso pastel y te darás cuenta de que el esfuerzo valió la pena. Por supuesto, puedes preparar este plato cualquier día del año, pero es perfecto para esas noches de invierno en la calidez de tu hogar. ¡Buen provecho!

Publico este enlace en mi Pagina porque es el Super receta, ver enlace arriba ...

jb