

Receta de Pastel Salado Popurrí

29 Ago 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo este rico **Pastel Salado Popurrí**, llamado así por la mezcla de ingredientes que hará que este plato sea del agrado de todos vuestros comensales además resulta muy bueno y refrescante, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Brócoli
- Zanahoria
- Guisantes
- Cebolla frita
- 1 pimiento morrón de lata
- 10 palitos de surimi
- 50 grs. queso Roquefort
- 50 grs. queso Gouda
- 400 c.c. nata para cocinar
- 1 chorrito pequeño de leche
- 4 huevos
- Sal
- Pimienta
- Mantequilla y pan rallado para el molde
- Mayonesa para decorar

Modo de Preparación

1. Limpiar y trocear la verdura (cantidades al gusto), el brócoli lo deshacemos en ramitos
2. Cocerlas al vapor por separado y dejarlas al dente, reservar
3. Precalentar el horno a 180º
4. Batir en un bol amplio los 4 huevos con la nata y la leche y salpimentar
5. Mezclar las verduras con la cebolla frita, los quesos y los palitos de surimi cortados pequeñitos (dejar trocitos de verduras y surimi para la decoración final)
6. Juntar las dos preparaciones, mezclar muy bien y con cuidado de no romper mucho la verdura
7. Untar un molde con mantequilla y espolvorear pan rallado y volcar la mezcla
8. Hornear al baño María al menos una hora, no estará listo hasta que al introducir un palillo, éste salga limpio
9. Si veis que se dora demasiado, terminar de hornear cubriéndolo con papel aluminio
10. Retirar y dejar enfriar, meter al frigorífico, mejor de un día para otro

Pastel Salado Popurrí

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

11. Desmoldar y decorar a vuestro gusto
 12. Servir fresquito y....buen provecho!!!
-