

Receta de Pastel Tricolor de Verduras

26 Nov 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta exquisita receta de **Pastel Tricolor de Verduras**, resulta un plato muy rico y divertido para toda la familia y muy apropiado para que los más pequeños tomen verdura, espero que os guste.

Ingredientes

- Acelgas o espinacas (300 grs)
- Zanahorias o calabaza (300 grs)
- Coliflor (300 grs)
- Nata líquida (un brik de 200 ml)
- Huevos frescos (seis)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Sal, Pimienta, Nuez moscada

Modo de Preparación

- Trocear todas las verduras y cocerlas, mejor al vapor, dejar que se escurran muy bien por separado
- Batir los huevos con la nata y hacer tres partes para mezclar con cada verdura
- Poner en la batidora la coliflor con un poco de nuez moscada y añadir la mezcla de huevos con nata, batir bien y volcar en un molde a vuestro gusto
- Hacer lo mismo con las zanahorias y después con las acelgas, volcarlo en el molde encima de la coliflor, añadiendo un poco de sal y pimienta
- Poner el molde al baño maría en el horno y dejar hasta que esté bien cuajado, sobre 90 minutos, según hornos
- Volcar con cuidado en una fuente y si queréis podéis cubrirlo con mayonesa e incluso con una bechamel caliente por encima
- Servir caliente o frío según vuestro gusto y....buen provecho!!!