

Receta de Pastel De Judías Verdes Con Crema De Champi

22 Abr 2014



Buenos días, hoy os dejo una receta muy buena para todos los que son poco amantes de la verdura. Esta es una forma exquisita de comer judías verdes.

Ingredientes

- Judías verdes (sobre 1kg.)
- Huevos (seis)
- Nata líquida (200ml.)
- Pan rallado
- Sal
- Zanahoria rallada (opcional)
- Crema de champiñón (un sobre de Mi Salsa Champiñón)
- Rebanadas de pan tostado

Modo de Preparación

1. Picar las judías verdes en trocitos pequeños, lavarlas y cocer con un poco de agua y sal
2. En un bol, batir los huevos, añadir la nata líquida y la misma cantidad de caldo de cocer las judías y un poquito de sal, volver a batir bien
3. Untar un molde rectangular para horno, con un poco de aceite de oliva y espolvorear pan rallado
4. Extender en el fondo una capa de judías verdes y encima poner una capa de la mezcla de huevos, nata y caldo mezclados
5. Repetir esta operación hasta terminar todos los Ingredientes:
6. Introducir al baño maría en el horno a 200 Grados durante 25 minutos aproximadamente
7. Sacar del horno y cuando esté un poco frío, desmoldar en una fuente y si os gusta, rallar un poco de zanahoria por encima
8. Partir en rebanadas y acompañar de la salsa de Champiñón que prepararéis según instrucciones del sobre
9. Podéis acompañar de unas rebanadas de Pan frito para la salsa