

**Libreta:** Verduras  
**Creado:** 26/03/2018 22:28  
**URLOrigen:** [http://www.tranbel.com/pastel-de-verduras-con-queso-con-crema-de-jud%  
c3%adas-verdes.html](http://www.tranbel.com/pastel-de-verduras-con-queso-con-crema-de-jud%c3%adas-verdes.html)

## Pastel de verduras con queso con crema de judías verdes

### INGREDIENTES

- 800 gr. de verduras variadas (zanahorias, calabacín, puerro, apio, berenjena, brócoli, repollo, setas, etc....)
- 1 cebolla
- 100 gr. de queso semicurado
- 6 huevos
- 1 vaso de leche
- 1 vaso de nata líquida
- 200 gr. de judías verdes
- 1 patata
- pan rallado y mantequilla (para el molde)
- aceite de oliva
- agua
- nuez moscada
- sal
- pimienta negra
- perejil (para decorar)

### PREPARACIÓN

Pela y pica la cebolla finamente, y pela y corta las verduras en juliana.

Salteéalas en una sartén con un chorrito de aceite durante 10-12 minutos. Sazona y reserva.

Casca los huevos en un cuenco, salpimenta y bátelos. Vierte la leche y la nata.

Agrega una pizca de nuez moscada rallada y mezcla. Haz daditos de queso y añádelos. Incorpora las verduras y cebolla salteadas. Mezcla bien todo. Forra un molde con papel de horno, de tal manera que cubra bien la base y sobresalga por los extremos. Úntalo con mantequilla y espolvorea con pan rallado. Vierte el contenido del cuenco en el molde y colócalo sobre una bandeja apta para el horno con 2 dedos de agua.

Hornea al baño María (con el horno precalentado) a 180° durante 35-40 minutos. Deja templar y desmóldalo.

Corta el flan en raciones y reserva.

Para hacer la crema de judías verdes, pela y trocea la patata y colócala en una cazuela. Retira los rabitos de las judías verdes, trocea y añádelas a la cazuela.

Cubre con agua,azona y deja cocer durante 12-15 minutos. Retira el exceso de caldo y tritura con la batidora eléctrica. Sirve la crema en un plato y coloca encima una ración de pastel.