

PASTEL DE VERDURAS

INGREDIENTES:

500 g agua
sal y pimienta
600 g calabacines sin pelar
200 g de zanahorias
3 huevos
300 g nata líquida
1 cucharada mantequilla
1 cucharada aceite
150 queso en lonchas

PREPARACIÓN

Poner en el vaso el agua y sal, programar 5' temperatura Varoma, velocidad 2. Laminar los calabacines y las zanahorias y colocar en el recipiente Varoma. Reservar.

Colocar el Varoma encima de la tapadera y programar 15', Varoma, velocidad 2. Poner el calabacín cocido a escurrir sobre papel de cocina. Forrar un molde y extender en él el calabacín. Poner en el vaso los huevos, la nata, la mantequilla, el aceite, sal y pimienta, 5', a 90°, velocidad 4.

Cubrir el calabacín con parte de esta mezcla. Salpimentar. Poner encima las zanahorias, y cubrir con otra capa de la mezcla. Salpimentar. Colocar encima las lonchas de queso, y acabar con el resto de la mezcla. Salpimentar.

Poner el molde en el horno, precalentado a 200°, y hornear de 15 a 20'.

Para servir, se puede cubrir con mayonesa y gratinar.