

PASTEL DE ZANAHORIA Y JUDÍAS VERDES CON SALSA ROQUEFORT



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Puri Martínez



Tiempo: 1h y 45min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

ESTE PLATO LO HIZO MI SUEGRA Y LA VERDAD ES QUE ESTABA MUUUUY RICOOOO

Ingredientes para 8 personas :

- 600 gr de zanahorias
- 500 gr de judías verdes redondas
- 250 ml de nata
- 5 huevos
- Agua
- Mantequilla y harina para el molde
- sal
- pimienta
- perejil

Preparación:

Paso 1

PARA LA SALSA: 250 ml de nata 50 gr de queso roquefort 2 cucharadas de vino blanco **PREPARACIÓN:** Unta un molde con mantequilla y espolvorea con harina. Cuece las judías durante 10 minutos en una cazuela con agua y sal. Escurre y resévalas. Pela las zanahorias, trocéalas y cuécelas en otra cazuela con agua y sal. Escurre y tritúralas. Bate los huevos y salpimienta. Agrega las zanahorias y la nata. Mezcla bien. Vierte al molde 1/3 de la mezcla y añade 1/3 de las judías. Repite el proceso hasta terminar con todos los ingredientes. Cocínalo en el horno al baño maría a 200° una hora más o menos. **PARA LA SALSA,** pon la nata, el queso y el vino blanco en una cazuela. Calienta y deja que reduzca durante 10 minutos más o menos. Sirve el pastel con la salsa y decora con perejil.