Pastel de verduras tricolor

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

Creador: Angelicajrrt



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

La foto no es de mi receta, la cogí en el buscador de imágenes, pero éste es el aspecto que tendrá al terminar (yo pongo la capa de coliflor primero porque es la más espesa)

Ingredientes para 4 personas :

- 3 huevos
- 450 ml de nata líquida
- Media coliflor
- 3 o 4 zanahorias
- 2 tazas de guisantes
- sal

Preparación:

Paso 1

Un huevo y 150 ml de nata por cada capa. Para la primera añadir al huevo y la nata coliflor cocida y una pizca de sal, trituramos. Para la segunda, las zanahorias cocidas y una pizca de sal, trituramos. Para la última, una taza de guisantes cocidos (aquí podemos añadir unas espinacas cocidas para que den más color) y una pizca de sal, trituramos. En un molde de silicona ponemos las capas con cuidado para que no se mezclen y quede el dibujo bonito. Al baño maría 45 min. a 180-200 ºC. Dejar enfriar bien antes de desmoldar. Se puede acompañar con mayonesa o salsa rosa, ali-oli... etc.