

PASTEL SALADO DE QUESO



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Es bueno servirlo caliente.

Descripción:

Un excelente 2º plato.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 fondo para pastel salado
- 150 gr de queso gruyère o emmenthal rallado
- 1 vaso de leche
- 1 cucharada de harina
- 2 huevos
- 2 lonjas de jamón de york
- 2 cucharadas de nata líquida
- 1 latita de tomate concentrado
- sal pimienta
- nuez moscada y pimentón
- mantequilla

Preparación:

Paso 1

Untar el molde con mantequilla y forrarlo con el fondo de pastel salado. En un bol se mezclan : La leche , la nata líquida , la harina el queso , 2 yemas de huevo una clara montada a punto de nieve , una pizca de nuez moscada, pimentón sal y pimienta. Se cubre el fondo del pastel con la salsa de tomate concentrado y por encima se distribuye el jamón cortado en tiras. Finalmente se vierte la pasta de queso previamente preparada.

Paso 2

Se pone al horno a gratinar y se deja unos 10m . Cuando este dorado se saca del horno y se sirve inmediatamente.

