

# PASTEL SALADO DE QUESO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Rosa Maria Munu



**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.

