PASTEL SALADO DE QUESO

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Magali Vázquez

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 lache
- 1 cucharada de harina
- 2 huevos
- 2 lonjas de jamòn de york
- 2 cucharadas de nata liquida
- 1 latita de tomate concentrado
- sal pimienta
- nuez moscada y pimenton
- 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 liquida , la harina el queso , 2 yemas de huevo una clara montada a punto de nieve , una pizca de nuez moscada, pimenton sal y pimienta. Se cubre el fondo del pastel con la salsa de tomate concentrado y por encima se distribiye el jamon 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.