PASTEL MIL HOJAS DE COLORES

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Laura Asensio



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

La presentaciòn resulta un regalo a la vista y despues al paladar.

Ingredientes para 3 personas :

- 2 huevos
- 70 gramos de calabacín
- 45 gramos de Pimientos del Piquillo
- 70 gramos de pimiento verde
- 50 gramos de Pechuga de pavo
- 34 gramos de queso en lonchas light (2 lonchas)
- 35 gramos de jamón salado
- 70 gramos de calabaza
- 100 gramos de cebolla
- sal

Preparación:

Paso 1

Lavar el calabacín y cortarlo a rodajas, luego untar un poco de aceite en una sartén o plancha antihaherenlte y hacerlo con un poco de sal cuando este ponerlo en un molde de silicona untado con un poco de aceite cubriendo bien el fondo. Luego poner encima el pimiento del piquillo y también cubrir bien.

Paso 2

Lavar y partir los pimientos a tiras echar un poco de sal y hacer lo mismo dorar un poco en la sartén o plancha con unas gostas de aceite, cundo este repartir bien encima del pimiento del piquillo. Cortar la pechuga de pavo cocido en lonchas finas y poner encima del pimiento verdey luego el queso en lonchasy luego poner el jamón salado

Paso 3

Partir y pelar la calabaza a rodajas finas y pasar por la sartén con una gota de aceite y un poco de sal y poner encima del jamón. Pelar y partir la cebolla en rodajas y pasar por la plancha con un poco de sal y unas gosta de aceite. (El aceite siempre es mejor untarlo con una brocha para no poner mucho y el fuego siempre más bien bajo para que se haga poco a poco)

Paso 4

Batir los huevos con un poco saly echarlos sobre las milhojas que hemos preparado poco a poco y con la precaución que caiga por todos lados (dejar que se asiente el huevo hasta que esté caliente el horno.)

Paso 5

Poner el horno a 180 grados arriba y dejar unos 20 o 25 minutos hasta que esté cuajado el huevo, pero sin pasarnos si no se nos quedará seco. Una vez templado desmoldar con cuidado y servir cortando nuestro pastel a rodajas