

**Creador:** Cuxirrifrita **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Aprovecho lo que tengo por casa de verduras.

## Descripción:

Pastel de verduras o pastel de aprovechamiento, aprovecho las verduras que tengo por casa para hacerlo.

## Ingredientes para 4 personas :

- medio vaso de leche
- 1 pimiento rojo
- 2 patata hervida
- media berenjena
- en polvo de ajo y cebolla
- 6 huevos
- 120g de harina
- 1 pizca de levadura
- 2 pechugas finas de pollo troceado
- troceado de jamon
- sal, pimienta negra i pimenton dulce
- 1 zanahoria rallada
- 1 tomate rallado
- queso rallado

## Preparación:

### Paso 1

Encendemos el horno a 180° que es se vaya calentando, cogemos un bol y batimos los huevos, agregamos la leche y la harina y mezclamos. Una vez este bien mezclado agregamos las especias: sal, pimienta negra molida, pimenton rojo, ajo y cebolla en polvo y lo mezclamos bien. Agregamos todas las verduras que ya tenemos

**cortadas (pimiento rojo, patata, y berenjena, zanahoria y tomate que ya hemos cocinado anteriormente en la sartén). Cuando esta todo mezclado agregamos el queso rallado y lo mezclamos todo. Ponemos la mezcla en una bandeja de cristal, media hora en el horno y listo.**