

Pastel de brócoli y tomates cherry



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** begoña cabarga



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 g de brócoli
- 200 g de tomates cherry
- 1 cebolla
- 2 lonchas de jamón cocido
- 4 huevos
- 150 g de queso rallado
- 150 ml de leche
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra molida

Preparación:

Paso 1

Pelar y picar la cebolla. Poner una sartén al fuego con 3 cucharadas de aceite de oliva y la cebolla. Mantener durante 4 minutos al fuego, retirar, escurrir y reservar. En un bol, batir los huevos y la leche con unas varillas. Picar el jamón. Lavar y trocear el brócoli. Poner la cebolla en un molde de horno, encima el jamón, el brócoli y el queso rallado. Terminar con los tomates cherry. Salpimentar al gusto y cubrir con la mezcla de huevos y leche batidos. Precalentar el horno a 200° C. Meter el molde al horno y dejar 30 minutos. Reducir la temperatura del horno a 170° C y mantener otros 10 minutos hasta que el pastel esté cuajado y ligeramente dorado.