Pastel de coliflor

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

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Queda de puta madre añadir media bolsa de setas variadas congeladas (de las de 450 g) y cocinarlas con la coliflor.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de coliflor
- 6 huevos
- 1 dl de nata
- 1 cucharadita de especias variadas
- 150 g de queso cheddar
- Para la salsa:
- 2 dl de salsa de tomate
- 1 dl de vino blanco
- 1 cucharadita de harina de maíz
- Pimienta
- Sal

Preparación:

Paso 1

Limpiar la coliflor y desechar las partes verdes y duras. Cortar la coliflor en ramitos, lavarlos y secarlos bien. Ponerlos a cocer en un cesto de vapor o en una vaporera eléctrica. Cuando esté al dente, apartar del fuego y reservar. Precalentar el horno a 180º C. Batir los huevos con parte del queso, la nata y las especias. Forrar un molde con papel parafinado y rellenar con la coliflor, salpimentar y cubrir con la mezcla de huevos. Hornear al baño maría durante 35 minutos. Cubrir con el resto del queso y gratinar. Calentar la salsa de tomate con una cucharadita de harina de maíz desleída en vino, salpimentar y dejar que cueza en hervor suave hasta que la salsa tome una consistencia ligera. Poner en cada plato unas porciones de pastel y acompañar con la salsa.