

Terrina de verduras de invierno



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

Creador: Monónimo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 2 zanahorias
- 2 puerros
- 100 g de acelgas
- 1 cebolla
- 100 g de calabaza
- 75 g de setas variadas
- 4 huevos
- 250 ml de nata
- 50 ml de aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 200° C. Pelar, cortar a la mitad los puerros y lavar. Pelar y con ayuda de una mandolina o pelador de verduras sacar tiras enteras de zanahoria. Calentar una olla con abundante agua hirviendo y escaldar las tiras de verduras un par de minutos para que pierdan todo su cuerpo, sacar y reservar sobre papel de cocina. Pelar y cortar en juliana fina el resto de las verduras. Calentar una sartén con el aceite de oliva y saltear las verduras hasta que estén blanditas, salpimentar al gusto y dejar atemperar. En un recipiente amplio batir los huevos con la nata, incorporar las verduras, salpimentar al gusto y mezclar bien. Untar un molde con aceite y forrar con las tiras de verduras alternando el color, volcar el batido de huevos y hornear al baño maría durante 30 minutos más o menos o hasta que esté cuajado. Sacar del horno, dejar atemperar, desmoldar y servir acompañado de una mayonesa si se desea