

# PASTEL DE SETAS Y VERDURAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** LOLALOLITALOLA **Recetizador:** Cobra



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

## Descripción:

Facilísimo y muy rico

## Ingredientes para 6 personas :

- 1/2 de pimiento rojo
- 1/4 de cebolla
- 1 puerro
- 1/4 kg de bolets o setas
- 100 gr de jamón serrano a tacos
- 200 ml de leche evaporada IDEAL
- 3 Huevos
- aceite de oliva
- sal
- nuez moscada

## Preparación:

### Paso 1

Picamos las verduras todo lo pequeñas que podamos (también depende de la textura que luego nos guste encontrar en el pastel) yo lo hago todo muy picadito

### Paso 2

Comenzamos por el puerro y la cebolla poniéndolo a pochar en una sartén a fuego medio para que no se nos queme y se nos cocine bien.

### Paso 3

Transcurridos unos minutos añadimos el pimiento rojo y seguimos cocinando todas las verduras.

### Paso 4

Aparte en otra sartén con un chorrito de aceite de oliva freímos las setas muy picaditas también (yo las cocino

por separado porque a veces la seta tira un poquito de agua y no quiero que cueza, quiero que poche y fría por lo que hago los sofritos aparte y cuando los tengo listos los mezclo). Cuando tengamos las setas listas añadimos el jamón picadito y cocinamos unos minutos más.

### **Paso 5**

Una vez listas las verduras, mezclamos con las setas y el jamón, salpimentamos y ponemos en un bol, añadimos la leche evaporada y los huevos batidos, una pizca de nuez moscada y removemos todo muy bien.

### **Paso 6**

Untamos el molde que vayamos a utilizar con mantequilla y espolvoreamos con pan rallado para poder desmoldar después sin problemas, ponemos la mezcla y metemos al horno precalentado a 180° al baño maría. (Esto lo haremos poniendo el molde dentro de otro mas grande en el que habremos puesto agua hasta la mitad).

### **Paso 7**

Horneamos durante 30 minutos siempre dependiendo de nuestro horno, sabremos que está el pastel listo cuando al pincharlo nos salga el palillo limpio. Dejamos templar y desmoldamos