

Creador: Monónimo **Recetizador:** Olguita



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 800 g de patatas peladas
- 300 g de zanahorias peladas
- 1 cebolla mediana
- 250 g de queso batido 0% MG
- 3 huevos
- 1 dl de leche desnatada
- 60 g de queso rallado
- 1 manojo de perejil picado
- 1 cucharadita de sal
- 1 pizca de nuez moscada
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Rallamos las patatas, las zanahorias y la cebolla. Colocamos todo dentro de una fuente grande. Batimos ligeramente el queso con los huevos y la leche, salpimentamos, añadimos la nuez moscada y el queso. Agregamos todo a la fuente y removemos bien. Por último, añadimos el perejil picado. Precalentamos el horno a 220° y forramos un molde de 26 cm de diámetro con papel vegetal. Ponemos encima las verduras y lo horneamos 40 minutos.