

Pastel de verduras



Ingredientes

100 ml de leche
3 huevos
2 cebollas medianas
200 gr de pechuga de pavo (fiambre)
250 gr de queso blanco
1 calabacín mediano
150 gr de champiñones
Una ramita de albahaca
1 hoja de masa quebrada
8 tomates cherry

Preparación

Se corta la cebolla en juliana y se sofríe. Cuando empieza a cambiar de color, se añade el calabacín cortado pequeño y poco después los champiñones en láminas. Poner sal al gusto. Cuando está en su punto, reservamos la mezcla escurrida.

En un bol, se bate los huevos y la leche, añadiendo el queso y pavo, todo troceado en pequeño. Se añade las hojas de albahaca previamente trituradas. Mezclar bien. Se añade la mezcla que se estaba escurriendo.

Se unta el molde con aceite o papel de horno y se extiende en él la masa quebrada. Se pincha el fondo y se añade toda la mezcla. Se adorna con unos tomatitos cherry cortados por la mitad y se pone al horno una media hora.