

Pastel de acelga y zucchini



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **4**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastel-de-acelga-y-zucchini>

Preparación

Lavar y trocear las verduras. Rehogarlas en una sartén sazonándolas con el ajo y el perejil, el aceite, el pimentón y el caldo de pollo desmenuzado. Mezclar los huevos con la crema y las verduras rehogadas. Verter en un molde untado de manteca y pan rallado e introducir en el horno precalentado a 200º durante 35-40 minutos. Dejar enfriar antes de desmoldar.

Ingredientes

- 1 kgrs. Zucchini-Calabacin
- 250 grs. Acelga
- 1 poco Ajo seco
- 1 poco Perejil picado
- 5 Huevos
- 1 taza/s Crema de leche
- 4 cucharada/s Aceite de girasol
- 1 cantidad mínima Pimentón molido
- 1 cubito de Caldo de pollo

Categorías

Un día normal, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Plato Principal

