

Pastel de pasta y verdura



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastel-de-pasta-y-verdura>

Preparación

Picar bien el brócoli ya que no se le hará una precocción; lo mismo con el pimiento y la cebolla. Poner las verduras a freír en una sartén con aceite hasta que estén cocidos y crujientes. Salpimentar y especiar con tomate seco y albahaca. Agregar la pechuga picada y el queso rallado. Reservar. Hervir los espaguetis en abundante agua salada durante unos 7 minutos hasta que estén al dente. Escurrirlos y mezclar con el huevo, el queso y la manteca. Disponer la pasta en un molde desmontable engrasado. Colocar encima el relleno de pollo y verduras. En un recipiente mezclar la crema ligeramente salpimentada con los huevos. Verter sobre el pastel y cocinarlo tapado con papel de aluminio, en horno precalentado a 180°C durante 25 minutos. Destapar y espolvorear con queso parmesano a gusto. Hornear 10 minutos más para dorar el pastel. Fuente: Recetín.com

Ingredientes

- ✓ 150 grs. spaguetis
- ✓ 1 Huevo
- ✓ 4 cucharada/s Queso Parmesano rallado
- ✓ 1 cucharada/s Manteca
- ✓ 1/2 Brócoli
- ✓ 1 Pimiento rojo o verde
- ✓ 1 Cebolla
- ✓ 1 Pechuga de pollo ya cocinada
- ✓ 4 cucharada/s Queso Parmesano rallado
- ✓ 1 poco Pimienta
- ✓ 1 poco Albahaca
- ✓ 1 poco Tomates secos triturados
- ✓ 2 Huevos
- ✓ 125 cc. Crema de leche
- ✓ 1 poco Queso rallado
- ✓ 1 poco Aceite de girasol
- ✓ 1 poco Sal

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Comida

para todos los días, Para/con niños, Familia,
Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato
Principal

