

Terrina de brócoli y calabaza



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 15min

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

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/terrina-de-brocoli-y-calabaza>

Preparación

Picar la cebolla y dorarla en un sartén pequeño con las dos cucharadas de aceite. Retirar de la sartén y procesarla junto con la calabaza, la mitad del queso crema, los 2 huevos, sal, orégano, nuez moscada y pimienta. Aparte hervir ligeramente el brócoli (debe quedar algo firme), escurrir muy bien y procesarlo con 1 huevo y el resto del queso crema. Condimentar con sal y nuez moscada. Verter en una budinera, previamente lubricada con aceite en aerosol, la preparación de brócoli, alisar con una cuchara, por encima disponer los morrones en conserva y por último la preparación de calabaza. Cocinar en horno fuerte hasta que los bordes se hayan dorado. Retirar y dejar entibiar para poder desmoldar. Cortarlo en porciones, disponer cada una en un plato, decorar con hojas de lechuga rizada y lechuga morada (opcional). Acompañar con una salsa preparada con mayonesa a la que se le habrá añadido la pasta de tomate. Disfrute! Fuente: Recetas Natura

Ingredientes

- ✓ 600 gramo/s Brócoli congelado
- ✓ 500 gramo/s Calabaza cocida
- ✓ 1 lata/s chica Pimiento rojo en aceite
- ✓ 1 Cebolla picada
- ✓ 2 cucharada/s Aceite de girasol
- ✓ 200 gramo/s Queso Crema
- ✓ 3 Huevos
- ✓ 1 poco Sal y pimienta
- ✓ 1 poco Orégano y nuez moscada
- ✓ 6 cucharada/s Mayonesa
- ✓ 2 cucharadita/s Pasta de tomate

Categorías

Un día normal, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Plato Principal

