Receta de Pastel De Verduras Con Mayonesa

22 Abr 2014

Buenos días, hoy os dejo esta receta riquísima de Pastel de Verduras con Mayonesa y seguro que os va a gustar, porque además de estar muy rico es muy fácil de preparar.

Ingredientes

- Coliflor (250gr.)
- Brócoli (250gr.)
- Judías verdes (250gr.)
- Zanahorias (250gr.)
- Patatas (250gr.)
- Cebolla (una grande)
- Ajos (cinco o seis dientes)
- Tomate frito (cuatro cucharadas)
- Huevos (seis)
- Pimentón
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Lavar y picar todas las verduras en trozos pequeños y cocer en la olla exprés unos siete u ocho minutos con agua y un poco de sal
2. Sacar y poner a escurrir hasta que no quede nada de caldo
3. En una sartén con aceite caliente, freír los ajos, un poquito de pimentón y el tomate frito
4. Añadir las verduras bien escurridas y rehogar bien todo
5. Batir bien los huevos en un bol y ponerlos mezclados con la verdura en una fuente para microondas, meterlos y mantener unos 15 minutos o lo necesario hasta que esté bien cuajado
6. Volcarlo en una bandeja y decorar con mayonesa por encima
7. Si queréis podéis poner unos piñones tostados por encima o unas rodajas de zanahoria finitas y comerlo frío o caliente según vuestro gusto