



PASTEL DE BRÓCOLI

Ingredientes

Para 1 pastel

140g de brócoli fresco
picado
1 cebolla picada
1 pimiento verde picado
115g de queso cheddar
rallado
200ml de leche
1/2 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de
pimienta
1/2 cucharadita de ajo
en polvo
2 huevos
60ml de agua

Pasos

- 1.** Precalentar el horno a 200°C, colocar el brócoli en un bol grande y añadir 60ml de agua. Tapar y calentar en el microondas durante 6 minutos (remover después de 3 minutos) y escurrir bien.
- 2.** En un bol, batir los huevos con la sal, la pimienta y el ajo en polvo. Incorporar el brócoli y el queso.
- 3.** Verter la mezcla en el molde preparado para el pastel. Hornear hasta que se dore y al introducir un cuchillo éste salga limpio (30 minutos).
- 4.** Dejar que el pastel se enfríe y cuaje en un plato, por unos 15 minutos, antes de cortarlo y servirlo.