

# Pastel de verduras



★★★★★ 4/5

3 votos

Añadir a Favoritos

Porque también pensamos en nuestros seguidores vegetarianos, les traemos este exquisito pastel de verduras, que haremos desde la masa hasta el relleno. Les dejamos una receta con nuestros ingredientes favoritos, pero pueden sumar sus verduras preferidas sin problema. ¡Atención al paso a paso!

PARA: 1 UNIDAD / PREPARACION: 90 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA

•Para la masa:

•190 g de Harina Selecta sin polvos de hornear

•100 g de mantequilla a temperatura ambiente

•2 huevos

•Sal y pimienta

•Para el relleno:

•Aceite de oliva

•300 g de espinaca picada en tiritas

•200 g de champiñones laminados

•200 g de queso parmesano rallado

•4 huevos

•1 tarro de leche evaporada

•Sal y pimienta

 Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)



## Harina Sin Polvos 1KG



## PREPARACIÓN

### 01.

Para la masa; en un bol, mezcla la harina Selecta sin polvos de hornear, mantequilla, huevos y sal. Amasa bien, hasta que esté homogénea y suave. Forma una bola, envuelve en papel film y lleva al refrigerador por 30 minutos.

### 02.

Con la ayuda de un uslero, estira la masa sobre una lámina de silicona. Cubre un molde para pastel previamente enmantequillado y pínchala con un tenedor. Lleva al refrigerador nuevamente por 30 minutos más.

### 03.

Precalienta el horno a 180°C.

### 04.

Hornea por 10 minutos o hasta que la masa esté ligeramente dorada. Retira del calor y reserva.

### 05.

Para el relleno; calienta un chorrito de aceite de oliva en una sartén. Saltea los champiñones a fuego fuerte hasta que estén dorados (ver tip). Luego, agrega la espinaca y cocina hasta que esté blanda. Condimenta con sal y pimienta.

### 06.

En un bol aparte, mezcla 150 g de queso parmesano con los huevos, leche evaporada, sal y pimienta.

### 07.

Vierte la preparación sobre la masa, espolvorea el queso restante y hornea por 45 a 60 minutos, o hasta que el pastel esté dorado y el queso gratinado.

### 08.

Tip: para que los champiñones no boten agua, no debes moverlos. Una vez que estén dorados por un lado, voltéalos para que se terminen de cocinar.

