

# PASTEL DE VERDURAS AL BAÑO MARÍA

## INGREDIENTES (para 4 personas)

4 huevos	400 g de brócoli	30 g de pan rallado
150 g de zanahorias	150 ml de nata para cocinar	10 g de mantequilla
5 unidades de tomate deshidratado	Sal	4 pimientos del piquillo
1 cebolla de Figueras	Pimienta negra	Cebollino
	Nuez moscada	

## ELABORACIÓN

Precalentamos el horno a 160°C.

Pelamos las zanahorias, las cortamos a tiras finas, cortamos el brócoli a ramilletes pequeños y cocemos al vapor durante 5 minutos.

Pelamos y cortamos la cebolla a medias lunas y la cocemos en una sartén con un poco de aceite y sal durante 10 minutos.

Batimos los huevos en un bol, añadimos 100 ml de nata, salpimentamos al gusto y añadimos un toque de nuez moscada.

Agregamos las verduras cocidas, el tomate seco troceado y la cebolla.

Untamos un molde alargado de silicona del tipo "plum cake" con una fina capa de mantequilla.

Añadimos el pan rallado para que quede todo cubierto, rellenamos el molde de silicona con la mezcla de verduras y huevos, y cocemos el pastel al baño maría durante 30-35 minutos aproximadamente.

Dejamos enfriar el pastel un poco y desmoldamos.

Trituramos los pimientos del piquillo con los 50 ml de nata restantes con la ayuda de una batidora y salpimentamos al gusto.

Servimos el pastel con un poco de salsa de pimientos del piquillo y decoramos con una poco de cebollino picado.