

# PASTÍS DE VERDURES AL BANY MARIA

## INGREDIENTS (per a 4 persones)

|                                   |                           |                        |
|-----------------------------------|---------------------------|------------------------|
| 4 ous                             | 400 g de bròquil          | 30 g de pa ratllat     |
| 150 g de pastanagues              | 150 ml de nata per cuinar | 10 g de mantega        |
| 5 unitats de tomàquet deshidratat | Sal                       | 4 pebrots del piquillo |
| 1 ceba de Figueres                | Pebre negre               | Cibulet                |
|                                   | Nou moscada               |                        |

## ELABORACIÓ

Preescalfem el forn a 160°C.

Pelem les pastanagues, les tallem a tires fines, tallem el bròquil a ramillets petits i coem al vapor durant 5 minuts.

Pelem i tallem la ceba a mitges llunes i la coem en una paella amb una mica d'oli i sal durant 10 minuts.

Batem els ous en un bol, afegim 100 ml de nata, salpebrem al gust i afegim un toc de nou moscada.

Agreguem les verdures cuites, el tomàquet sec trossejat i la ceba.

Untem un motlle allargat de silicona del tipus "plum cake" amb una fina capa de mantega.

Afegim el pa ratllat perquè quedi tot cobert, farcim el motlle de silicona amb la barreja de verdures i ous, i coem el pastís al bany maria durant 30-35 minuts aproximadament.

Deixem refredar el pastís una mica i desemmotllem.

Triturem els pebrots del piquillo amb els 50 ml de nata restants amb l'ajuda d'una batidora i salpebrem al gust.

Servim el pastís amb una mica de salsa de pebrots del piquillo i decorem amb una mica de cibulet picat.