



Pastel de verduras con salmón ahumado



1h 30 m



4 raciones



difícil

Ingredientes



Acelga congelada
400 gr



Zanahorias
250 gr



Espárragos verdes
250 gr



Huevos
6 ud



Leche
150 ml



Nata
100 ml



Salmón ahumado 250 ml



Mantequilla 20 gr



Nuez moscada



Sal y pimienta

Elaboración

En una olla con abundante agua con sal hirviendo empieza por cocer las **acelgas** durante 6 minutos, retira las **acelgas** y en la misma agua cocemos las zanahorias, aproximadamente 7 minutos, retiramos y repetimos el proceso con los espárragos dejándolos cocer 3 minutos. Muy importante dejar que se escurran bien para perder todo el agua de la cocción.

En un bol amplio batir los huevos con la sal, pimienta y la nuez moscada añadir la leche y la nata y volverá batir hasta obtener una mezcla homogénea.

Engrasar el molde con un poco de mantequilla y cubrir con papel filme apto para llevar al horno, como primera capa coloca las hojas de **acelgas**, cubrir con las zanahorias en cubos y otra capa espárragos verdes.

Distribuir por encima de los vegetales la mezcla de huevos y leche.

Llevar al horno precalentado entre 40 a 45 minutos a 180°C . Retirar y desmoldar una vez en frío sirve con el salmón ahumado y una ensalada fresca de verduras.

