



Falso turrón de brócoli y zanahoria



90 min



4 raciones



media

Ingredientes



Brócoli congelado
400 gr



Zanahoria baby congelada
200 gr



Cebolla
100 gr



Tacos de jamón ibérico
100 gr



Huevos
4 ud



Hojas de pan de arroz



Aceite de oliva



Pimienta



Sal

Elaboración

En una olla con agua y sal cocer el **brócoli** unos cinco minutos. Escurrir y reservar.

En una sartén sofreír la cebolla junto con las zanahorias y los taquitos de jamón. Añadir el **brócoli** y salpimentar al gusto.

Retirar la mitad de las **zanahorias** y cortarlas por la mitad.

Con ayuda de una trituradora hacer una crema de los demás ingredientes. En un bol se batan los huevos. Mezclar la crema de verduras con los huevos.

Coger un molde rectangular, untarlo de aceite, añadir una primera capa de crema de verduras como de aproximadamente un centímetro. Añadir los trozos de **zanahoria** y cubrir con otra capa de verduras.

Introducir en el horno al baño María a 160°C durante 45 minutos. Dejar templar y desmoldar.

Presentar el falso turrón entre hojas de pan de arroz.

