

GRATIN DE PASTAS MEDITERRÁNEO



Ingredientes

500 g de pastas tipo canutones (un poco más de un paquete normal de 400 g)

1 Cucharada de aceite de oliva

1 Pimentón rojo cortado en tiritas

100 g de jamón de pavo ahumado cortado en tiritas

2 Tomates cortados en gajos delgados

1 Tableta de caldo cebolla ajo MAGGI®

½ Cucharadita de orégano

1 Ramito de ciboulette cortado finamente

2 Tazas de leche líquida

1 Tarro chico de crema SVELTY®

2 Huevos

Preparación

1.- Cocina los canutones en abundante agua caliente durante 8 minutos según las indicaciones del envase. Una vez listos, escurre y reserva.

2.- Aparte, calienta una sartén con el aceite de oliva y saltea el pimentón con el jamón de pavo durante 2 minutos removiendo de vez en cuando. Finalmente agrega los tomates en gajo y condimenta con el caldo cebolla ajo MAGGI® el orégano y ciboulette cortado finamente, retira de fuego y reserva.

3.- Junta en un recipiente la leche líquida y la crema SVELTY®, agrega los huevos y condimenta a gusto. Bate hasta homogenizar todo. Enseguida, mezcla las pastas con el salteado y agrega esta preparación sobre una fuente apta para horno y enmantequilla por todos lados en su interior. Vierte la mezcla de leche con huevos y lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C durante 25 -30 minutos hasta cuajar y dorar la superficie. Una vez listo, deja reposar unos minutos, porciona y sirve de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	471 Kcal
Proteínas:	19.0 g
Grasa Total:	12.8 g
Colesterol:	20 mg
H. de Carbono:	69.6 g
Fibra Dietética:	6,4 g
Sodio:	614 mg