



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 207 Kcal |
| Proteínas: | 7.5 g |
| Grasa Total: | 7.2 g |
| Colesterol: | 126 mg |
| H. de Carbono: | 28.6 g |
| Fibra Dietética: | 1,5 g |
| Sodio: | 145 mg |

PASTEL DE PURÉ Y VERDURAS GRILLADAS

Ingredientes

- 1 Caja de puré de papas MAGGI® de 250 g
- 4 Yemas de huevo
- 1 Zapallo italiano grande cortado en láminas circulares
- 1 Berenjena grande cortada en láminas delgadas
- 2 Tomates medianos cortados en láminas
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 5 Láminas de queso gauda

Preparación

1.- Prepara el puré de papas MAGGI® según las indicaciones del envase, usando en vez de 1 litro de agua caliente, solo 800 ml y el resto de los ingredientes de manera normal; recordando que no es necesario batir. Deja reposar hasta entibiar, luego agrega las yemas de huevo removiendo suavemente hasta integrar bien.

2.- Aparte calienta una sartén a fuego fuerte con el aceite de oliva y acomoda las láminas de zapallo italiano y berenjenas para dorarlas por ambos lados, condimenta con pizcas de sal y pimienta, repite el procedimiento hasta acabar todas las verduras.

3.- Separa el puré en tres partes y acomoda una de ellas dentro de un molde de torta y budinera previamente enmantecada, cubre con las láminas de berenjenas y tapa con la otra parte de puré; continúa con las láminas de zapallo italiano, finalmente cubre con puré y tomates en láminas. Reparte el queso por toda la superficie y lleva a horno durante 15 a 20 minutos a temperatura alta de 180°C hasta dorar la superficie.