



Dificultad:
Media



Porciones:
8



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	258 Kcal
Proteínas:	10.0 g
Grasa Total:	10.8 g
Colesterol:	48.0 mg
H. de Carbono:	29.0 g
Fibra Dietética:	1 g
Sodio:	263 mg

PASTELITOS PRIMAVERA

Ingredientes

- 1 Estuche puré de papas MAGGI® (125 g)
- 1 ½ Taza de leche líquida
- 1 Cucharadita de sal
- 1 Cucharada de mantequilla
- 1 Huevo
- 4 Cucharadas harina cernida
- Pimienta, nuez moscada rallada a gusto
- 2 Tazas de ensalada primavera congelada (1 bolsa de ½ kg)
- 1 Tarro de crema SVELTY® (160 g)
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 Sobre de queso rallado (80 g)

Preparación

1.- En una olla prepara el puré de papas MAGGI® con la leche líquida caliente, la sal y la mantequilla indicada siguiendo las instrucciones del envase al paso a paso, deja reposar unos minutos y agrega el huevo, la harina y mezcla suavemente hasta homogenizar. Sazona con pimienta y nuez moscada a gusto, remueve nuevamente y deja entibiar.

2.- Aparte cocina las verduras congeladas solo unos minutos preferentemente en microondas para que no retengan tanta agua. Retíralas y agrega la crema SVELTY® con el queso rallado y un toque de pimienta, agrega el aceite de oliva y remueve hasta conseguir una preparación homogénea.

3.- Forra 8 moldes individuales previamente enmantecados con el puré frío preparado en un comienzo. Lléalos a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C hasta que se doren levemente. Retíralos del horno y rellénalos con la mezcla de verduras, lléalos nuevamente al horno hasta que tomen temperatura y ya están listos para disfrutarlos.