

Será por recetas



Pastel de col

Recetas de verduras

 4 Personas

 90 Minutos

 Media

 Enviada el 15/10/2012

Ingredientes

- 1 col grande
- 2 cebollitas
- 200 g de jamón york
- 1 tazón de salsa de tomate espesa
- 4 huevos
- Aceite
- Sal

Elaboración

Lavar la col y cortarla en trocitos finos. Mientras se hierve hasta ablandarse, hacer la salsa de tomate.

Escurrir muy bien la col de su agua.

En un sartén, freír las cebollas cortadas en daditos junto con el jamón cortado en tiras. Cuando la cebolla esté transparente, echar el tomate, remover y dejar enfriar.

Es fundamental que el tomate esté espeso y haya soltado toda su agua.

En una fuente profunda, mezclar bien la col, la salsa y los 4 huevos batidos, rectificando de sal.

Después verter la mezcla en un molde untado de aceite y ponerlo en el horno al baño maría hasta que esté cuajado el pastel. Servir bien caliente desmoldado sobre una fuente plana.



Autor receta de Pastel de col

El Cuiner

 71 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 25/09/2012