



## PASTEL DE VERDURAS CON ALIOLI GRATINADO

**Ingredientes (para 1 molde de 24x8 cm):**

- ☐ 100 g judías verdes
- ☐ 3 zanahorias
- ☐ ½ calabacín
- ☐ ½ pimiento verde
- ☐ ½ pimiento rojo
- ☐ 1 cebolleta
- ☐ 5 huevos
- ☐ 300 ml nata líquida
- ☐ Sal, pimienta negra, aceite de oliva virgen

---

### Elaboración:

1. Lavar el pimiento verde, el calabacín, el pimiento rojo y las judías verdes y cortar en dados de 1-1 ½ cm.
2. Pelar la cebolleta y las zanahorias y cortar en dados del mismo tamaño.
3. En una sartén al fuego con dos cucharadas de aceite de oliva, rehogar los pimientos y la cebolleta con un poco de sal (para que suelten el agua de vegetación) durante unos 5 minutos.
4. Añadir el calabacín troceado y mantener al fuego 5 minutos más. Retirar del fuego y reservar.
5. Cocer las judías verdes troceadas en agua hirviendo con sal durante 10 minutos. Escurrir y reservar en agua fría para parar la cocción.
6. Cocer las zanahorias picadas (por separado) en agua hirviendo con sal durante 10 minutos. Escurrir y reservar.





7. Batir los huevos con varillas, añadir la nata líquida, mezclar y salpimentar.
8. Añadir todas las verduras bien escurridas a la mezcla de huevos y nata líquida. Mezclar con espátula para repartir la verdura de manera uniforme.
9. Verter directamente en el molde de silicona.
10. Hornear a 180°C en horno precalentado durante 60 -70 minutos o hasta que el pastel esté cuajado.
11. Sacar del horno, dejar dentro del molde 20 minutos y desmoldar delicadamente sobre una rejilla.
12. Para preparar el alioli casero, en el vaso batidor poner un huevo, sal, un chorrito de vinagre, un diente de ajo pequeño y 150 ml de aceite de oliva.
13. Triturar sin mover el turmix del fondo hasta obtener una crema emulsionada y densa.
14. Añadir más aceite en hilo mientras realizamos un movimiento ascendente y descendente de la batidora.
15. Presentar el pastel acompañado con el alioli y terminar con unas almendras fileteadas para dar un toque crujiente.

*\* Si el molde es metálico o de cristal, engrasar previamente con mantequilla y espolvorear con harina o bien colocar un papel vegetal que cubra la base y los laterales del mismo.*

*\* Se puede comer caliente, templado o frío y el alioli se puede gratinar en el horno o con soplete.*

*\* Las almendras caramelizadas deben tostarse en el horno o sobre el fuego, porque el soplete las quemaría.*