



## **ENSALADA Y VEGETARIANOS**

### **PASTEL DE BRÓCOLI**

#### *INGREDIENTES:*

½ Taza de leche

1 Cebolla pequeña picada

1 Concha o corteza de pastel profunda, congelada

1 Cucharadita de sal sazónada

1 Paquete de 10 onzas de brócoli congelado partido en pedazos

1 Taza de crema de leche para batir

1 Taza de queso suizo o Monterrey, rallado

3 Huevos batidos

Pimienta a gusto

Queso parmesano rallado

#### *PREPARACIÓN:*

Cocina el brócoli de acuerdo con las instrucciones del paquete, escúrrelo y refréscalo.

Pincha con un tenedor la masa de pastel, esto hará que no se infle al hornearlo.

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

Pon el queso sobre el fondo de la concha de pastel, añade el brócoli y la cebolla.

En un recipiente, mezcla los huevos, la crema de leche, la leche y las sazones.

Vierte la mezcla dentro de la concha de pastel y rocía el queso parmesano rallado por encima.

Hornea a 375 grados Fahrenheit de 40 a 45 minutos y deja refrescar durante 5 minutos antes de servir.