PASTEL DE JUDÍAS VERDES

INGREDIENTES:

Aprox. 6 personas

- 350g de judías verdes
- 3 champiñones
- 1 cebolla mediana
- Pasas
- 7 tomates cherries
- Aceite de oliva
- Sal
- 8 huevos
- Pimienta negra

MATERIALES:

- Tabla de corte
- Cuchillo
- Cacerola
- Sartén
- Bandeja para horno
- Bol grande o ensaladera
- Tenedor o varillas para batir
- Cucharita

PASTEL DE JUDÍAS VERDES

Elaboración:

Lo primero ponemos una cacerola con agua y sal al fuego, llevamos a ebullición. Ahí herviremos las judías verdes.

Lavamos las judías verdes y las picamos en trozos pequeñitos, cuando el agua de la cacerola comience a hervir las echamos y cocinamos por 10/12 minutos. Cuando estén listas quitamos el caldo y reservamos las judías.

Mientras vamos a picar la cebolla, primero en juliana y luego al revés para conseguir trozos pequeñitos. Cuando esté lista ponemos una sartén en el fuego con un poco de aceite, añadimos la cebolla cuando el aceite esté caliente y dejamos que se cocina a fuego lento mientras seguimos haciendo otras cosas.

Pelamos o lavamos los champiñones y hacemos igual que con la cebolla, primero rodajas y luego cortamos al revés para hacer trocitos pequeños.

Cuando la cebolla esté casi pochada añadimos los champiñones en trocitos.

PASTEL DE JUDÍAS VERDES

Damos vueltas de vez en cuando a los ingredientes de la sartén.

Lavamos y cortamos por la mitad los tomates cherries y reservamos.

En un bol grande echamos los huevos y los batimos, Echamos también las judías verdes, la cebolla, el champiñón. Salpimentamos al gusto.

Engrasamos una bandeja que podamos introducir en el horno. Echamos la mezcla de huevos y verdura. Terminamos decorando poniendo encima los tomates cherries y las pasas.

Precalentamos por 10 minutos el horno a 200º. Introducimos y cocinamos por unos 20 minutos o hasta que el pastel esté cuajado y doradito.

Buen provecho.