



PASTEL DE COLIFLOR BIO CON JAMÓN Y QUESO

Ingredientes

1 coliflor bio Actiture

150g de jamón cocido

150g de queso emmental

2 huevos

100g de harina

60ml de leche

6g de levadura

1 ramita de perejil

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharadita de sal

Pimienta negra

Preparación

1. Lavamos y cortamos la coliflor bio Actiture en ramilletes y los ponemos a hervir una olla con agua y sal 8 minutos. Cuando esté lista la escurrimos y la reservamos.
2. Cortamos en daditos el jamón cocido y el queso emmental.
3. En un bol añadimos los huevos, la leche, el aceite, la sal y la pimienta negra molida. Batimos bien.
4. Añadimos la harina y la levadura y seguimos batiendo hasta conseguir una masa homogénea.
5. Añadimos la coliflor bio Actiture que teníamos reservada a la mezcla junto con la ramita de perejil picado, el jamón cocido y el queso emmental.
6. Mezclamos bien con la ayuda de una cuchara para que los ingredientes se repartan bien
7. Forramos con papel de hornear un molde circular apto para horno y vertemos la mezcla en su interior de manera que quede uniformemente repartida.
8. Introducimos el pastel en el horno previamente precalentado a 180° y lo dejamos cocinar durante media hora. ¡Y listo! Dejamos reposar unos minutos antes de desmoldar y ya podemos disfrutar de esta deliciosa receta de pastel de coliflor ideal para celebraciones.