

Pastel Vegetariano Soyamigo®



INGREDIENTES

- 1 Soyamigo sabor Chorizo
- 2 Calabazas italianas grandes
- 2 Zanahorias
- 1 Lata pequeña de elotes ya cocidos
- ¼ De cebolla finamente picado
- 2 Dientes de ajos finamente picados
- 1 Vasito de aceite de soya
- 1 Vasito de harina de trigo
- ½ Cdto. de polvo para hornear
- 3 Huevos
- Sal y pimienta
- 1 ½ Taza de crema
- 1 1/2 Taza de queso manchego rallado
- Mantequilla

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180 grados
2. Freír el ajo y agregar Soyamigo sabor Chorizo ya hidratado (como se indica al reverso del empaque). Envuelva constantemente para evitar que se pegue.
3. Lavar y secar los vegetales.
4. Pelar la zanahoria y mantener.
5. Con un rallador pasar los vegetales.
6. En un sartén freír la cebolla picada y posteriormente el ajo, retirar y mantener.
7. Batir 3 huevos y sazonar con media cucharita de sal y pimienta e incorporar 1 taza de crema, lata de elotes ya cocidos, 1 vasito de harina de trigo y media cdto. de polvo para hornear.
8. Incorporar todos los ingredientes que son los vegetales, la mezcla del huevo, la de Soyamigo sabor Chorizo y la mitad del queso manchego.
9. En un refractario engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina colocar la mezcla de vegetales y repartir sobre el molde uniformemente.
10. Bañar con un poco de crema y la otra parte del queso manchego rallado.
11. Hornear a fuego medio por 30 minutos.

