PLATO DE FONDO

GUISO DE VERDURAS

Valen Mac Auliffe

Ingredientes

- Aceite de oliva, cantidad necesaria
- Cebolla, pimentón y zanahoria, a gusto
- Aliños, sal y pimienta, a gusto
- Acelga, zapallito italiano u otras verduras, cantidad necesaria
- 4 huevos
- 1 cajita de crema (200 g) o 1 taza
- Queso para poner entre las capas, cantidad necesaria
- Queso parmesano rallado, cantidad necesaria

Preparación

- Prepara un sofrito en un sartén grande con aceite de oliva, cebolla, pimentón, zanahoria y los aliños que prefieras. Cocina hasta que la cebolla esté transparente.

- Agrega las verduras. Si usas acelga, incorpora primero la parte blanca picada y después las hojas en tiras. Añade el zapallito italiano u otras verduras y cocina hasta que estén tiernas.

- En un bowl, mezcla los huevos con la crema, sal y pimienta usando un tenedor.

- En una fuente para horno o en pocillos individuales, distribuye la mitad de las verduras salteadas.

- Agrega una capa de queso y cubre con el resto de las verduras.

- Vierte la mezcla de huevo y crema sobre las verduras, ralla queso parmesano por encima y hornea hasta que cuaje y la superficie se dore.

