
Receta de Pastel De Cebolletas Y Bacon

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica que resulta un plato exquisito para todos incluidos los más pequeños.

Ingredientes

- 400 gr Cebolletas
- 100 gr Bacon
- 60 gr Queso rallado
- 4 Huevos
- 4 Rebanadas pan de molde
- 100 ml nata
- 150 ml leche
- 1 Manojito perejil
- Nuez moscada
- Pimienta y sal
- Aceite

Modo de Preparación

1. Picar las cebolletas aprovechando al máximo lo verde, ponerlas en una sartén y cuando estén bien pochaditas apartarlas y echar un poco de sal y reservar en un plato, después en el mismo aceite, refreír el bacon troceadito
2. Picar las rebanadas de pan de molde sin corteza
3. Batir los huevos y mezclarlos con la nata y la leche, después incorporar el pan rallado, el perejil picado, el queso rallado, las cebolletas rehogadas y el beicon, echar un poco de sal, pimienta y nuez moscada y mezclar bien todo
4. Precalentar el horno a 180 Grados
5. Engrasar un molde y echar toda la mezcla, meter al horno y mantener aproximadamente unos 50 minutos o hasta que esté cuajado y al pinchar con un palillo salga limpio