

## PASTEL DE PIMIENTOS ROJOS



### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- \* 1 cebolla
- \* 2 pimientos rojos
- \* 2 cucharadas de aceite de oliva
- \* 2 huevos
- \* 20 cl de nata líquida ligera
- \* 10g de Maizena
- \* 40g de Emmental rallado
- \* Una cucharilla de tomillo
- \* un poco de mantequilla

*Cortar la cebolla y los pimientos en rodajas. Sofreír en una sartén con Aceite de Oliva los pimientos y las cebollas a fuego medio sin parar de mezclar, y eso durante 20 minutos más o menos. Salar y pimientar. Triturar todo hasta obtener una puré homogénea.*

*Precalentar el horno al termostato 200 °C.*

*Mezclar la puré de pimientos con 2 huevos y mezclar bien. Añadir la nata líquida y el emmental, salar y pimientar.*

*Untar de mantequilla los moldes y verter un poco de preparación en cada molde.*

*Hornear al Baño María durante 20 minutos.*

*Servir en seguida !*

*Consejo : Puedes comerlo con una ensalada verde, o con tomates y Aceite de Oliva ...*