



Pastel Vegetariano (apto celíacos)

Ingredientes:

Zuchini

1 unidad

Cebolla

1 unidad

Tomate

1 unidad

Berenjena

1 unidad

Queso rallado

150 gr.

Orégano

2 cdas.

Perejil picado

2 cdas.

Albahaca

un puñado.

Huevos

4

Brócoli

1/2 unidad

Sal y pimienta

a gusto

Procedimiento:

Pelar el zuchini, la cebolla, el tomate y la berenjena. Cortar el zuchini, las berenjenas, la cebolla, el tomate y el brócoli en láminas de medio centímetro.

Batir en la Olla MicroCheff con un tenedor los huevos con el orégano, el perejil, la albahaca picada y el queso rallado. Agregar los vegetales y mezclar. Tapar y cocinar a potencia máxima 5 minutos.

