

PASTEL DE EDAM

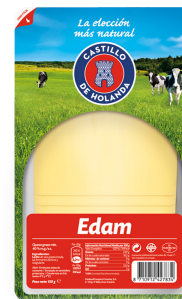
ALMUERZO

INGREDIENTES

4-6 PERSONAS

- 300 g de Queso Edam Castillo de Holanda en lonchas
- 1 porción de hojaldre congelado
- 250 g de bacon en lonchas
- 4 huevos
- 1 cucharada de harina
- 2 dl de nata líquida
- 30 g de mantequilla
- Sal, pimienta y nuez moscada

Plato rico en calcio y proteínas de alta calidad, ideal para ocasiones especiales por su aporte calórico. 938 Kcal/persona.



PREPARACIÓN

1. Untar con mantequilla una tartera de 25 cm de diámetro y cubrirla con el hojaldre descongelado y estirado.
2. Poner encima una capa de Edam en lonchas.
3. Aparte, freír el bacon y, cuando se haya secado, ponerlo encima del queso.
4. Batir los huevos con la harina en un bol, añadir pimienta, sal, nuez moscada, la nata y la mantequilla fundida.
5. Verter la preparación sobre el bacon y hornear a fuego moderado durante 40 minutos.
6. Cortar en porciones y servirlo tibio.

