



Pastel de queso Por Salut Light

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Aprende paso a paso cómo hacer este sabroso de pastel de queso con calabaza y pollo.

Complejidad



Intermedio

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



Si

Vegetariana



No

Producto ilolay

Por Salut Light

INGREDIENTES

- 1 cdita Tomillo
- 1 cdita Orégano
- 1 Diente de Ajo
- 600 gr Calabaza
- 1 cdita Pimentón
- 2 Cebollas
- 50 gr Aceitunas verdes
- 3 Huevos duro
- 250 gr Pechuga de pollo
- 150 gr Queso Por Salut Light
- 1/2 Pimiento rojo
- Sal, pimienta y oliva

PREPARACIÓN

1. Cortar la calabaza en trozos y cocinarla en horno o vaporera, hacer un pure, salpimentar.
2. Realizar un salteado con cebolla, pimienta y pollo todos cortados en trocitos, incorporar oregano, tomillo, toque de ajo y pimentón, terminar cocción, retirar del fuego y agregar aceitunas verdes y huevo duro en trozos, salpimentar.
3. Tomar una fuente aceitada y colocar el pure como base, luego incorporar el salteado y terminar con por salut light en rodajas, precalentar horno a 180 grados y cocinar hasta gratinar, opcional utilizar microondas.
4. Se puede utilizar moldes redondos o cuadrados para obtener porciones individuales.