

Pastel de verduras con Lepista personata.



Ingredientes:

- 300 gr. de *Lepista personata*, 8 ó 10 zanahorias, un poco de brócoli, 1 calabacín, 4 huevos, mantequilla, pan rallado, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- En una sartén, con aceite de oliva, freímos las setas, lavadas y partidas en trozos más bien pequeños. Ponemos sal. Dejamos hacer a fuego moderado hasta que las setas estén tiernas. Reservamos.
- Cocemos las zanahorias, enteras y peladas, en una cazuela. Refreshamos. Escurrimos. Reservamos.
- Hacemos lo mismo con el brócoli y el calabacín (con piel y cortado al biés en trozos grandes). Reservamos.
- Apartamos unas pocas setas y 3 zanahorias. Engrasamos un molde tipo plum-cake con mantequilla y pan rallado (podemos poner papel tipo barba, también engrasado).
- En el molde vamos poniendo: Primero las 3 zanahorias (que habíamos reservado antes), cortadas a tiras pequeñas, alargadas y las setas encima de las zanahorias.
- En un bol ponemos el resto de las zanahorias, en trozos, con 4 huevos y batimos bien.
- Ponemos una capa de la mezcla de este bol sobre la capa de las setas, luego una capa de brócoli, una de calabacín y otra capa del bol, hasta acabar todo el contenido.
- Ponemos al horno 160°, al baño María, aproximadamente 45 minutos.
- Se decora con las setas que previamente habíamos reservado.
- Se puede servir frío, acompañado de una salsa mayonesa o caliente, acompañado de una salsa de tomate, verduras o setas.