

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Pastel de pinto

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 50 gr. de queso emmental
- 350 gr. de pinto
- 6 rebanadas de pan de molde sin corteza
- 2 huevos duros en rodajas
- 15 gr. de aceite
- 15 gr. de mantequilla
- 30 gr. de harina
- 350 gr. de leche
- Nuez moscada
- Sal y pimienta

Preparación

1. Monta el procesador de alimentos y con el disco de rallar fino, ralla el queso. Reserva.
2. Forra un molde de plum cake con papel film y ve poniendo por capas, en este orden: 2 rebanadas de pan de molde, pinto, rodajas de huevo duro. Haces 2 capas y cubres la última con 2 rebanadas de pan de molde. Envuelves el pastel y lo dejas reposar en la nevera durante dos horas, con un peso encima.
3. En el bol, introduce el aceite y la mantequilla, monta la batidora flexible,

programa 120°, velocidad 1 de remover y cuando llegue a 100°, añade la harina y programa 5 minutos a la misma temperatura y velocidad.

4. Cuando la harina se haya tostado ligeramente, añade la leche, una pizca de nuez moscada, sal y pimienta y programa 5 minutos, 110°, velocidad 1 de remover. En el último minuto añade 2 cucharadas de queso rallado. Ha de quedar una bechamel clarita. Si no fuera así, añade un poco de leche y déjala un minuto más.

5. Precalienta el horno a 200°.



Pastel de pisto

Preparación

6. Saca el pastel de la nevera. Quita el papel film y colócalo en una bandeja que pueda ir al horno. Vierte la bechamel por encima y espolvorea con el queso rallado.

7. Introduce el pastel en el horno durante 5 minutos o hasta que el queso esté gratinado.
Deja reposar durante 3 horas.