



## BUDÍN DE VERDURAS

### Ingredientes:

- 1 taza de verduras cocidas, cortadas en cubos
- 1 taza de cebolla
- 3 cucharadas de aceite
- 4 huevos, ligeramente batidos
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- ¼ de taza de leche
- 300 g de queso manchego, rallado

Horno Precalentado a 180°C

### Preparación:

1. Calienta el aceite, sofríe la cebolla, agrega las verduras. Retira del fuego y reserva.
2. Mezcla los huevos con el consomé, la leche y el queso agrega las verduras que sofreíste e integra perfectamente. Reserva.
3. Coloca en un refractario ligeramente engrasado la mezcla de huevo con las verduras y hornea por 50 minutos o hasta que esté dorado y cocido. Ofrece.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos

TIEMPO DE HORNEADO: HORNEADO: 50 minutos

DIFICULTAD: Fácil