



## BUDÍN DE VERDURAS 6 Porciones

### Ingredientes:

- 3 papas
- 3 zanahorias peladas
- 3 calabazas
- 1 cebolla chica
- 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 Precaentado a 180° C

### Método de Preparación:

1. Rebana la papa, ralla la zanahoria, la calabaza y pica la cebolla.
2. Calienta el aceite, sofríe la cebolla, agrega la zanahoria y la calabaza; sofríe ligeramente. Retira del fuego y reserva.
3. Mezcla los huevos con el consomé, la leche y el queso; agrega las verduras que sofreíste e integra perfectamente. Reserva.
4. Coloca en un refractario ligeramente engrasado las rebanadas de papa cubriendo la base, encima coloca la mezcla de huevo con las verduras y hornea por 50 minutos o hasta que esté dorado y cocido.
5. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 30 min.

Tiempo de Horneado: 50 min.

Grado de Dificultad: \*\*

**Muy Fácil:** \*  
**Fácil:** \*\*  
**Medio:** \*\*\*  
**Difícil:** \*\*\*\*  
**Muy Difícil:** \*\*\*\*\*