



Pastel de espárragos y champiñones

Ingredientes

- 1 paquete de puré de patatas
- 250 g de champiñones
- 100 g de nata
- 50 g de mantequilla
- 3 huevos
- 1 manojo de espárragos
- queso rallado.

Preparación

Preparar el puré de patata, cuando esté tibio añadir dos yemas y las tres claras batidas a punto de nieve .

Mezclar la yema sobrante con la nata, cocer los espárragos y cortarlos a trocitos, rehogar los champiñones con la mantequilla .

Untar un molde flanero con mantequilla y llenarlo con capas alternas de puré espárragos y champiñones .

Dejar cocer en horno suave, luego desmoldar cubrir con la nata y el queso y gratinar .