



## PASTEL DE VERDURAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

### INGREDIENTES

- 3 elotes
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 1 taza de champiñones
- 4 calabazas
- 12 flores de calabaza
- 6 nopales
- 1 barra de 90 gramos de Margarina La Villita
- 2 cucharadas de harina
- 1 taza de leche
- 1 paquete de queso manchego La Villita
- Sal y pimienta al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una de mis recetas más saludables y deliciosas es esta.

Primero coceremos los nopales en una sartén con Margarina La Villita, mientras desgranamos el elote y picamos las verduras: la cebolla, la calabaza, la flor de calabaza y el ajo. Sofreímos las verduras con la mitad de la margarina con un poco de pimienta.

Mientras en una olla derretimos la otra mitad de la margarina y agregamos la harina e integramos, añadimos la leche y la sal. Preparamos un refractario con una base de los nopales, después una cama de verduras y por último la salsa que acabamos de preparar. Antes de meter en el horno ponemos una capa de queso manchego La Villita y horneamos por 15 minutos a 180°.

A disfrutar, amigas.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita