

PASTEL DE LECHUGA

Ingredientes

- 1 lechuga
- 1 cebolla tierna
- 1/2 puerro
- Salsa de tomate casera
- 150 gr de pechuga de pavo
- 1 huevo
- Queso al gusto
- Orégano
- Sal marina
- 1/2 cucharada de aceite de oliva virgen extra

Preparación

1º. Escaldamos la lechuga en agua hirviendo durante unos minutos. Mientras, en una sartén con un poco de aceite, pochamos la cebolla y el puerro cortados finamente.

2º. Una vez que hayamos pochado la cebolla y el puerro, añadimos la salsa de tomate casera. Dejamos cocer unos minutos y luego añadimos el orégano. Retiramos del fuego.

3º. Colocamos una base de lechuga en una fuente para hornear. Encima de esta base añadimos la salsa de tomate casera, la pechuga de pavo y el huevo. A la hora de poner el huevo es una gran idea hacer un hueco y ponerlo ahí. Así podemos rodear el mismo con más lechuga y más salsa de tomate.

4º. Por último añadimos todo el queso que queramos por encima.

5º. Para que quede bien debemos precalentar el horno a 200°C durante unos minutos y luego introducir la bandeja para hornear durante 15 minutos. Debemos ir observando, para que no se queme, y se gratine el queso. Una vez que el queso esté dorado o al gusto sacamos y servimos porciones bien calentitas.

FUENTE: WWW.SOLORECETAS.COM