



## PASTEL SALADO DE BRÓCOLI, LECHE DE COCO Y CURRY

### Ingredientes

#### Para la masa con aceite de oliva:

- 120 g de harina semiintegral
- 120 g de harina de trigo
- 70 ml de aceite de oliva
- 70 ml de agua fría
- 1 cucharadita de curry en polvo

#### Para el relleno:

- 1 ramillete de brócoli (sobre 400-450 g)
- 3 huevos
- 300 ml de leche de coco
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 3 cucharaditas de curry en polvo (1 para el brócoli y 2 para el relleno)
- 25 g de semillas de calabaza
- Sal y pimienta recién molida

### Preparación

**1º.** Preparar la masa: en un bol, colocar la harina, el aceite de oliva, el agua y el curry en polvo y mezclar con una cuchara de madera hasta obtener una bola de masa homogénea. Reservar.

**2º.** Lavar el ramillete de brócoli y cortarlo en otros más pequeños. Cortar cada ramillete en dos y cocer al vapor durante unos 7-8 minutos. El brócoli debe estar al dente. Condimentar con sal y 1 cucharadita de curry en polvo.

**3º.** Preparar el relleno: en un bol, batir los huevos con la leche de coco. Condimentar con sal, pimienta, cúrcuma y 2 cucharaditas de curry en polvo.

**4º.** Precalentar el horno a 180 °C. Enharinar la superficie de trabajo y extender la masa con un rodillo hasta obtener un grosor de unos 3 mm. Colocar en un molde para tartas de 26 cm de diámetro.

**5º.** Repartir los ramilletes de brócoli sobre la base y cubrir con la mezcla de leche de coco. Espolvorear semillas de calabaza por encima y hornear a 180 °C durante 35-40 minutos.

[FUENTE:WWW.YUKA.IO/](http://WWW.YUKA.IO/)