

Pastel de queso mozzarella y queso feta con tomates deshidratados al sol

Para la base:

75g de Mantequilla
150g de pan integral rallado

Para el relleno:

50 g de tomates deshidratados al sol.
100 g de Mozzarella

100 g de queso Feta
125g de de espinacas
3 huevos batidos
1 bote de crema de leche
2 cucharadas de hojas de albahaca
Pimienta negra

Pon el horno a calentar a 200° C.

Para hacer la base:

1. Funde la mantequilla en un cazo y échale el pan rayado
2. Pon la mezcla en un molde de unos 25 cm. de altura bien prensado y hornea la masa durante unos 15 minutos. Una vez cocida, déjala que se enfríe.

Para hacer el pastel:

1. Rehidrata los tomates en agua caliente durante 20 minutos. Después, escúrrelos.
2. Haz una capa en la base con la mitad de las espinacas. Haz una segunda capa utilizando la mitad de los tomates y la mitad del queso. Después, utiliza el resto de las espinacas para hacer otra capa y añade una última capa con los tomates que te queden.
3. Bate los huevos, la crema de leche y las hojas de albahaca cortadas. Añade también la pimienta negra. Echa la mezcla encima del pastel de queso y déjalo cocer al horno durante unos 20 minutos a 200°C. Cuando hayan pasado los 20 minutos, baja la temperatura del horno a 180°C y déjalo cocer durante otros 40-45 minutos hasta que veas que ya está.