

## **PASTEL DE SABADIEGO DE NORUEGA**

### **Ingredientes:**

(Un molde de 10 raciones)

-200 gr. de sabadiego (2 sabadiegos)

-7 huevos enteros

-1/2 l. de nata líquida

-1/2 l. de salsa de tomate

-Sal al gusto de cada uno

-Una pizca de pimienta blanca

-Mantequilla para untar el molde

### **Elaboración:**

Pelar los sabadiegos, cortarlos finos, y freírlos en una sartén un poco, con poco aceite.

En otro recipiente se batan los huevos, se añade la salsa de tomate, la nata, la sal, la pimienta blanca y el sabadiego frito.