

Pastel con Friseline, queso comté y pistachos

Preparación:

- 1- Precaliente el horno a 180 grados.
- 2- Lamine la Friseline y rehóguela en aceite de oliva.
- 3- Sazone y reserve.
- 4- Cocine los taquitos de tocino y reserve.
- 5- Mezcle los huevos, la harina, la levadura y 5 cl de aceite de oliva.
- 6- Eche sal y pimienta.
- 7- Corte el comté a daditos y triture los pistachos.
- 8- Añádalos, así como la Friseline y los taquitos de tocino. Mezcle bien.
- 9- Vierta la preparación en un molde untado con mantequilla y con harina.
- 10- Cueza en el horno durante 40 minutos a 180 °C.

8 personas

- 3 Friseline
- 3 Huevos
- 250 g de Taquitos de tocino
- 175 g de Harina
- 1 cucharita de Levadura química
- Aceite de oliva
- 10 cl de Leche
- 160 g de Comté
- 80 g de Pistachos
- Sal, Pimienta