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