

# PASTEL DE PERAS Y ZANAHORIAS DE CARLOS

## Ingredientes

1 Kg. de peras maduras  
1 Kg. de zanahoria  
1 taza pequeña de avellanas  
1 cucharada grande de aceite  
1 litro de leche de arroz  
1 cucharada pequeña de agar-agar  
100 gr. de pasas  
galletas integrales

## Preparación

Molemos las avellanas y reservamos, picamos las zanahorias y reservamos, pelamos y troceamos las peras u reservamos. En una cazuela rehogamos las avellanas, y la zanahorias en aceite, luego añadimos la leche las uvas pasas y las peras. Cuando comience la ebullición añadimos el agar agar removemos mezclando los ingredientes y a los 10 min. retiramos del fuego.

Preparamos un molde de galletas integrales en la base, cubrimos con la mezcla dejamos enfriar y cuando esté sólido servimos.