

# PASTEL DE TORTELLINI RELLENOS DE QUESO



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Quería hacer algo diferente y me salió esto...

## Ingredientes para 2 personas :

- 250 gr de tortellini rellenos de queso
- 1 puerro
- 100 gr de jamón serrano
- 3 huevos
- 200 ml de nata para cocina
- Queso rallado

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Cocer los tortellini según indique en el paquete. Mientras se cuecen, trocear en una sartén el puerro y el jamón y freírlo con muy poca aceite, reservas. Cuando estén cocidos los tortellini escurrirlos, mientras batir los 3 huevos con la nata y echar el puerro y el jamón ya fritos, remover bien. Echar los tortellini en una bandeja apta para horno, echar la mezcla por encima y espolvorear con queso rallado. Meter en el horno a 200° calor arriba y abajo, cuando este a vuestro gusto sacarlo. Me dio por hacer esta mezcla y la verdad es que estaba deliciosoooo.