

# Pastel de puerros (sin hojaldre)



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

**Creador:** Angelicajrtr **Recetizador:** Ampyla



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 100 gr. de panceta
- 2 puerros pequeños
- 2 huevos
- 180 ml. de leche
- 1 cucharada de maicena
- pimienta
- (opcional) de 1 cucharada de parmesano rallado
- (opcional) de unas hojas de espinaca

## Preparación:

### Paso 1

Picamos la panceta en taquitos y doramos ligeramente en una sartén. Añadimos los puerros cortados muy finitos y cuando estén pochados añadimos las espinacas y apagamos el fuego. Batimos el resto de ingredientes y añadimos la panceta. Al horno 20 minutos a 180 °C.