

# PASTEL DE BERENJENA CON JAMON Y GAMBAS



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

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- -3 berenjenas grandes
- taquitos de jamón
- gambas crudas peladas
- -2 vasos de leche
- harina -queso en polvo sal

**Preparación:**

## Paso 1

se pelan las berenjenas y se cortan en rodajas y se frien un poco. se van poniendo en un recipiente adecuado para horno, se coloca una tanda de berenjenas y encima se echan taquitos de jamon y gambas cruda peladas, encima otra tanda de berenjenas y así. hasta ponerlas todas, la última tanda será de jamon y gambas. haremos una bechamel aparte y se la echamos por encima

## Paso 2

una vez echada la bechamel se añade el queso en polvo por encima y listo para meter en el horno. nota: esta igual de bueno frío que caliente,