PASTEL DE TORTELLINI RELLENOS DE QUESO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Rosa Maria Munu



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 salio 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 200º calor arriba y abajo, cuando este a vuestro gusto sacarlo. Me dio por hacer esta mezcla y la verdad es que estaba deliciosoooo.