

Pastel de puerros (sin hojaldre)



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

Creador: Angelicajrtr **Recetizador:** Herminia Ruiz G



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.