PASTEL DE BERENJENA CON JAMON Y GAMBAS

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** AnukaValencia



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 s 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 speladas, encima otra tanda d berenjenas y asi. hasta ponerlas todas, la ultima tanda sera 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 listopara meter en el horno. nota:esta igual de bueno frio que caliente,