

PASTEL DE BERENJENA CON JAMON Y GAMBAS



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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 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 listo para meter en el horno. nota: esta igual de bueno frío que caliente,