

PASTEL DE ALCACHOFAS Y LANGOSTINOS



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** veronica bereng



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

Una receta para mocroondas verdaderamente deliciosa .

Ingredientes para 4 personas :

- 8 corazones de alcachofas cocidas
- 500 gramos de langostinos crudos
- 250 ml de leche
- 4 Huevos
- -Aceite de oliva
- Pan rallado Pimienta y sal

Preparación:

Paso 1

Batir los huevos en un bol, añadir la leche y sazonar con pimienta y sal. Escurrir bien los corazones de alcachofa y cortarlos por la mitad a lo largo, añadir a la mezcla de huevos y leche. Pelar los langostinos, cortarlos en trozos y agregar al bol. Engrasar un molde alargado de cake con aceite de oliva y salpicar con pan rallado para evitar que se pegue. Verter la preparación en el molde y cocinar en el microondas durante 15 minutos a máxima potencia. Desmoldar y servir.