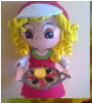


PASTEL DE BOLETUS Y PUERROS



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Mar Arias



Las Creaciones de María José

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Muy económico

Descripción:

Siendo temporada de setas quien se puede resistir a un pastel como este.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 bote de boletus
- 2 puerros
- 200 ml de nata para cocinar
- 4 huevos
- Aceite de oliva
- Perejil

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se cortan los puerros en trozos se doran un poco en una sartén, se escurren los boletus y se echan en la sartén. De que este todo hecho se echa en un molde apto para horno. Se baten los huevos y se echa la nata se mezcla bien se echa el perejil, se echa todo encima de los puerros. Se mete al horno al baño maría hasta que lo pinchéis y salga el cuchillo limpio. A 200° unos 30 minutos.