

# PASTEL DE BOLETUS Y PUERROS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** ANA LOPEZ MARTO



*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 batan 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.