PASTEL DE PUERROS Y GAMBAS

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 3 puerros grandes
- 220 gramos de gambas peladas
- 7 huevos medianos,
- 400 ml de nata liquida,
- aceite de oliva, sal, pimienta, nuez moscada
- 1 cda. de mantequilla

Preparación:

Paso 1

Limpiar y lavar bien los puerros para quitar toda la tierra, picarlo finos y pocharlos lentamente en la sartén con un poco de aceite), tardarán unos 20 minutos. Cuando veamos que están listos añadir las gambas cortadas en trocitos pequeños, dar unas vueltas y retirar del fuego, salpimentar y añadir un poco de nuez moscada.

Paso 2

En un cuenco batir los huevos con un poco de sal, incorporar la nata y batir hasta que esté todo ligado, incorporar los puerros con las gambas, mezclar bien. . Enmantequillar el molde verter la preparación, poner el molde sobre la rejilla e introducirlo en el horno precalentado a 170º con ventilador turbo durante unos 30 minutos aproximadamente, pasado este tiempo pinchar con una aguja fina para comprobar que esté hecho, no pasarse mucho porque resultaría demasiado seco. Dejar enfriar para desmoldar.

Paso 3

Salsa de pimientos de piquillo: Una cebolla pequeña, 1 bote de pimientos de piquillo, 1/2 bote de tomate frito Pochar lentamente la cebolla bien picada en un poco de aceite, cuando esté lista añadir los pimientos de piquillo y dejar unos minutos, pasado este tiempo añadir el tomate frito y una tacita de agua, dejar cocer 5 minutos, triturar y rectificar de sal. Para la presentación, desmoldados en frio el pastel, pasamos por la sartén unas gambas peladas para decorar y si queremos tomarlo tibio lo podemos poner unos minutos en el horno

bien caliente. Servir acompañado de la salsa de pimientos de piquillo.