

# PASTEL DE PUERROS Y GAMBAS



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

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Cris Reverte



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

## Descripción:

Rica, sana y sin nata

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 puerros
- 300 gr de gambas
- 3 huevos
- 200 ml de leche evaporada
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de maicena

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Precalienta el horno a 170°. Limpia los puerros y córtalos en rodajas muy finas. Lava y pela las gambas. Calienta el aceite, sofríe el puerro 10 minutos y sazónalo. Bate los huevos con la leche, la maicena, la sal y una pizca de pimienta. Añadir el puerro y las gambas a la mezcla de los huevos. Remover bien y verter a un molde de silicona. Dejar cocer durante 30 minutos, pinchar con la aguja para ver si esta hecho.