PASTEL DE PUERROS Y GAMBAS

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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Paloma RK



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 170º. 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.