

Receta de Pastel de Puerros en Hojaldre

26 Ene 2015



Buenos días a tod@s, para comenzar esta última semana del mes de Enero que ya va tocando a su fin, os dejo esta rica receta de pastel de puerros que seguro va a encantar a much@s de nuestro@s seguidor@s.

Ingredientes

- Puerros (cantidad según gusto)
- Nata líquida (200ml)
- Huevos (dos)
- Masa de hojaldre
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Lavar y trocear los puerros
2. Precalentar el horno a 240º
3. Colocar en una fuente de horno el hojaldre extendido y pincharlo ligeramente con un tenedor, ponerlo un poquito a calentar en el horno
4. En una sartén con un poco de aceite de oliva, refreír los puerros una vez troceados
5. Mezclar en un bol los huevos batidos con la nata y los puerros
6. Verter toda la mezcla sobre el hojaldre y taparlo con la otra parte presionando los bordes para que quede pegadito
7. Meter a hornear unos 20 minutos hasta que esté doradito
8. Se pueden hacer con gambas y ajetes, cebolla o bacón y queso
9. Servir caliente y..... buen provecho!!!