

PASTELITOS DE *puerro, setas y gambones*

CON ALIOLI DE MARISCO



Ingredientes:

- 3 puerros grandes
- 500 gr de gambones
- 1 bolsa de setas congeladas
- 6 huevos
- 500 ml de nata para cocinar
- alioli de marisco

Preparación:

Pochamos el puerro en una sartén, en otra, las setas ya que sueltan agua.

Cuando estén hechos los dos ingredientes, mezclamos bien y le añadimos la nata.

Trituramos todo.

Salteamos los gambones pelados y troceados muy, muy pequeños. Lo añadimos a la preparación. Cuando esté templada añadimos los huevos.

Engrasamos el molde elegido, vertemos nuestra mezcla y horneamos a 170° (yo con aire) durante 30-40 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)