

Pastel de piquillos y cangrejo

Descripción

Esta receta me la ha pasado mi amigo Alberto, la hizo, le gustó y decidí compartirla. La verdad es que esta bueno y no puede ser mas fácil de hacer. Se puede comer como aperitivo o como primer plato.



Ingredientes:

- * 200 gr de pimientos del piquillo.
- * 10 palitos de cangrejo.
- * 180 gr de queso fresco. (La receta original es con 20 cl de nata líquida).
- * 3 huevos.
- * Pimienta, sal.

Preparación:

Precalentamos el horno a 200°C.

Escurremos los pimientos y los metemos en una jarra junto con los palitos de cangrejo, el queso fresco y los huevos. Añadimos un pellizco de sal, poca porque todos los ingredientes tienen ya sal y la pimienta. Lo trituramos con una batidora.



Untamos con un poco de mantequilla el molde para el horno, yo he puesto uno rectangular, pero lo dejo a vuestra elecci3n. Vertemos toda la mezcla en el molde y lo cocemos a ba±o Mar±a en el horno (parte baja) a 200Â°C durante una hora.

Cuando este hecho, sacamos y dejamos templar para delmoldarlo.

CategorÃa

1. Aperitivos
2. Huevos
3. Pescados y mariscos

Fecha de creaci3n

agosto 30, 2014

Autor

admin



default watermark