

Pastel de gambas

por Francisco



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Entrantes

Ingrediente principal: Marisco y moluscos

Temporada: Todo el año

Técnica: Horno

País: España

Ingredientes

4 huevos
250 gr. de gambas peladas
200 gr. de espinacas frescas
1 cucharada de nata líquida
1 cucharada de perifollo
1 cucharada de eneldo
1 cucharada de cebollino picado
Aceite
Sal
Pimienta

Preparación

Precalentar el horno a 180°.

Lavar las espinacas y cortarlas en juliana. Calentar el aceite en una sartén y rehogar las espinacas a fuego medio.

Añadir las hierbas y rehogar durante 3 minutos.

En una ensaladera, batir los huevos y añadir la nata y las gambas. Incorporar la mezcla de los huevos con la nata y las gambas y dejarlo 2 minutos más en el fuego.

Engrasar con mantequilla 4 flaneras individuales y rellenarlas con la mezcla. Cocinar al baño María en el horno durante 40 minutos.

Dejar enfriar y sacar del molde. Servir frío o templado.

Consejo: También se puede utilizar rape. Servirlo adornado con ensalada de lechuga cortada muy fina y gajos de naranja.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259504/pastel-de-gambas/>