

## PASTEL DE PUERROS:



*Esta imagen no corresponde con el resultado final de la receta.*

### Ingredientes

- 70 g de puerro
- 40 g de huevo
- 35 ml de leche semidesnatada (+100 ml para preparar el triturado)
- 3,5 g de harina de galleta
- 5 ml aceite de oliva
- 20 g de queso Roquefort
- Espesante comercial con gomas

### Elaboración

1. Cortar los puerros en rodajas finas y freír en una cazuela tapada (sin dorar).
2. Batir los huevos y dejarlos reposar con la harina de galleta bien mezclado.
3. Mezclar los puerros cocidos con los huevos y añadir medio vaso de leche (100 ml).
4. Batir bien toda la mezcla.
5. En un recipiente para horno, untar con un poco de aceite, cubrir el fondo con harina de galleta y poner toda la mezcla.
6. Hornear al baño María a 180°C durante 40-45 minutos.
7. Dejar enfriar antes de quitar el pastel del molde.
8. Triturar el queso Roquefort, el aceite de oliva y el resto de leche semidesnatada (100 ml).
9. Triturar la proporción individual de pastel con 100 ml de leche semidesnatada. Finalmente, añadir la cantidad de espesante recomendada para la textura deseada en un recipiente o bol. Incorporar y remover durante 1 minuto.
10. Para espesar 50 ml de salsa roquefort, añadir 25 ml de agua y la cantidad de espesante recomendada para la textura deseada y remover.
11. Servir.