



PASTEL DE MARISCOS

Ingredientes

- ½ Cebolla cortada en cubos finos
- 1 Diente de ajo
- 2 Tazas de surtido de mariscos
- ½ Taza de vino blanco
- 6 Rebanadas de pan de molde
- 1 Taza de leche
- 3 Yemas
- Sal y pimienta
- 1 Tarro de crema SVELTY® 240 g
- 3 Cucharadas de mantequilla
- ½ Taza de queso rallado en tiritas

Preparación

1. En un sartén saltea la cebolla y el ajo en un poco de mantequilla hasta quedar transparente.
2. Agrega el surtido de mariscos y el vino blanco, cocina por 10 minutos. Incorpora el pan remojado en leche y cocina durante 5 minutos más. Retira del fuego y una vez que esté tibio agrega las yemas rápidamente y mezcla bien. Agrega la crema SVELTY® y condimenta con sal y pimienta.
3. Vierte la mezcla en pocillos enmantequillados y encima espolvorea el queso rallado. Cocinalos en horno precalentado a temperatura media de 180° C hasta que estén dorados.



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	349 Kcal
Proteínas:	12.7 g
Grasa Total:	23.0 g
Colesterol:	268. mg
H. de Carbono:	20.4 g
Fibra Dietética:	0,8 g
Sodio:	410 mg