

Pastel de puerro y gruyère



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastel-de-puerro-y-gruyere>

Preparación

Cortar los puerros en rueditas y rehogarlos en la manteca. Incorporar el vino blanco y dejar reducir. Aparte, calentar la crema a fuego suave unos minutos, hasta que espese; agregarle los puerros, condimentar con sal y nuez moscada, revolver bien y retirar del fuego. Enmantecar un molde redondo desmontable de 24 cm y volcar la mitad de la preparación. Por encima, colocar los huevos duros bien picados, la mitad del queso gruyere rallado grueso, el resto de los puerros y la otra mitad del queso. Distribuir trocitos de manteca por toda la cubierta y cocinar a horno precalentado moderado, 20 minutos o hasta que quede dorado y firme. Fuente: RevistaMaru.com



Ingredientes

- 500 gramo/s Puerro
- 1 cucharada/s Manteca
- 100 cc. Vino blanco
- 250 cc. Crema de leche
- 6 Huevos duros
- 100 gramo/s Queso Gruyere
- 1 poco Manteca para gratinar
- 1 poco Sal
- 1 poco Nuez Moscada

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Plato Principal