

# Tarta de champiñones



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 6

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tarta-de-champinones>

## Preparación

Forra un molde (de fondo desmontable) con la tapa para tarta, retira el sobrante y coloca encima unos garbanzos para que la masa no suba. Hornea (con el horno previamente caliente) a 180°C, durante 12-15 minutos.

Retira los garbanzos y reserve. Pica las acelgas y ponlas a cocer en una cazuela con agua hirviendo y sal durante 5 minutos.

Escurre. Reserva. Trocea el bacon y fríelo en una sartén sin aceite. Añade los puerros y el diente de ajo picados, la cayena, los champiñones enteros y las acelgas escurridas. Cocina durante 10 minutos.

Pasa todo a un bol y agrega los huevos cascados. Condimenta con sal y pimienta e incorpora la crema. Rompe los huevos y espolvorea con el queso rallado. Reparte la mezcla sobre la lámina de pasta brisa horneada. Introduce en el horno a 160°C, durante 20-25 minutos.

Deja reposar unos 5 minutos y sirve la tarta de champiñones con bacon y puerro.

## Ingredientes

- 1 Tapa para tarta
- 180 grs. Champignon en conserva
- 4 rebanadas Tocino - Panceta ibérica
- 2 Puerros
- 3 hojas Acelga
- 1 diente Ajo
- 4 Huevos
- 200 grs. Queso rallado
- 250 cc. Crema de leche
- c/n Agua
- Sal
- Pimienta
- 1 cayena

## Categorías

Todo el año, Comida para todos los días, Familia, Plato Principal

