

Tarta de puerro



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

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

Preparación

Saltear la cebolla cortada en aros y los puerros en rueditas en una sartén con manteca y aceite. Rehogar a fuego medio por minutos y dejar enfriar. Batir ligeramente los huevos con la crema, incorporar el perejil picado y el queso mantecoso cortado en cubitos y el queso gruyere rallado. Agregar la cebolla y el puerro rehogado y la harina tamizada con el polvo de hornear. Colocar la preparación en un molde enmantecado y enharinado de 24 centímetros de diámetro y espolvorear con queso rallado. Cocinar en horno moderado por 40 minutos o hasta que la superficie haya formado una corteza resistente. Dejar reposar 5 minutos y servir. Disfrute!

Ingredientes

- 50 gramo/s Manteca
- 1 Cebolla
- 2 Puerros
- 4 Huevos
- 200 cc. Crema de leche
- 6 cucharada/s Perejil picado
- 300 gramo/s Queso mantecoso
- 150 gramo/s Queso Gruyere
- 120 gramo/s Harina
- 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Vegetariana, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

