

Tarta de puerros sin forma



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-puerros-sin-forma>

Preparación

Cortar los puerros en fetas finas al sesgo. Despepitar el morrón, retirar sus nervaduras y cortarlo en juliana. Rallar las zanahorias gruesas. Rehogar las verduras. Salpimentar, agregar el curry y el pimentón, y dejar enfriar. Sobre una placa limpia, extender una hoja de papel manteca, y encima una lámina de hojaldre. Pintarla con la manteca derretida y fría. Poner en el medio el relleno ya frío; llevar los bordes de masa hacia el centro, sin tapar, para encerrar las verduras y formar un reborde. Llevar a horno precalentado moderado por 20 minutos. Servir tibia. Disfrute! Fuente: Revista Maru

Ingredientes

- 4 Puerros
- 2 Zanahorias
- 1 Pimiento rojo
- 1 cucharadita/s Curry en polvo
- 1 cucharadita/s Pimentón molido dulce
- 1 Lámina de hojaldre
- 50 gramo/s Manteca
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Plato Principal

