

AEG



INGREDIENTES

275 g de masa quebrada u hojaldre
500 g de puerros
200 g de beicon
250 g de queso rallado
10 huevos
200 ml de nata
Sal y pimienta
Nuez moscada

COCCIÓN

60 min
190
Vapor combinado 1 cuarto
Nivel del horno 2
500 ml



TARTA DE PUERROS

Para 4 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Engrasa con mantequilla un molde rectangular y cúbrelo con la masa quebrada hasta la mitad de los laterales. Pincha la masa con un tenedor para que suba un poco y de manera uniforme.
- 2 Lava los puerros y córtalos en tiras gruesas de 4 cm. Mezcla los puerros, el beicon y el queso rallado, y distribúyelos por el molde.
- 3 Bate los huevos con la nata y sazona con sal, pimienta y nuez moscada. Vierte la mezcla sobre el relleno. Dobla los filos de la masa hacia abajo con suavidad de modo que cubra un poco el relleno.
- 4 Pon la tarta sobre una rejilla y hornea en el nivel 2, con el programa "Vapor combinado 1 cuarto" a 190 °C durante 60 minutos.
- 5 Saca la tarta del molde y córtala en cuadrados.

Presentación

Sírvela con una ensalada verde bien aliñada.