



Tarta salada de puerros



TM-31

INGREDIENTES PARA 8 RACIONES:

Kcal/Ración 495

Tiempo de preparación: 20 min Tiempo de horno: 35 min

Total 1 h 10 min.

MASA QUEBRADA

- 350 g de harina de repostería
- 130 g de mantequilla fría en trozos pequeños
- 70 g de agua
- 1 pellizco de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de levadura en polvo química

RELLENO

- 50 g de mantequilla
- 3 puerros limpios, sólo la parte blanca, en rodajas
- 200 g de nata
- 4 huevos
- 150 g de queso rallado
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de pimienta negra molida

PREPARACION:

MASA QUEBRADA

- Precalienta el horno a 180º
- Vierte en el vaso todos los ingredientes en el orden que aparecen en la lista de ingredientes y programa 15 seg Vel 6.
- Introduce la masa en una bolsa de plástico y deja reposar en el frigorífico durante 15 min. Esta masa no debe trabajarse mucho.
- Estira la masa con el rodillo, cubra con ella un molde de quiche de 26 cm de diámetro y hornéala durante 10 min. Retira del horno y reserva.
- Deja el horno encendido a la misma temperatura.

RELLENO

- Sin lavar el vaso pon la mantequilla y los puerros y programa 10 min 100º Vel 2.
- Agrega la nata, los huevos, el queso, la sal y la pimienta y programa 30 seg Vel 4
- Vierte el contenido del vaso sobre la masa y vuelve a hornear durante 25 min. Sirve la tarta caliente o templada.

