

Quiche de puerros



Ingredientes:

Para la masa:

- 325 gr de harina
- 225 gr. de mantequilla
- 2 huevos
- Sal

Para el relleno:

- 1 kg de puerros
- Aceite de oliva
- 1/2 l de nata
- 1/4 l de leche
- 6 huevos
- Sal y pimienta
- Opcional; se puede añadir queso de cabra, gambas, salmón, beicon...



Preparación:

Para hacer la masa mezclamos todos los ingredientes en un bol. Cuando estén todos compactos, cubrios con un paño y guardamos en el frigorifico hasta que se endurezca y podemos trabajarla. Una vez lista la estiramos con un rodillo y la colocamos en un molde y pinchamos con un tenedor, reservamos.

Lavamos los puerros y los cortamos en trozos muy finos.

En una sartén a fuego moderado, los refreímos con aceite de oliva, sazonomos y escurrimos. En un bol mezclamos los huevos con la leche, la nata, y salpimentamos ligeramente, batimos bien y reservamos. Ahora sería el momento de añadir algún producto opcional.

Rellenamos el molde con el puerro y encima le vertemos la mezcla de huevos, leche y nata.

Hornear a 200°C en horno precalentado durcante 25 minutos. Servimos caliente o frío.

NOTA: Una buena forma de almacenar y conservar el puerro es cortado y congelado, ya que pueden duran unos seis meses. Se puede cortar en tiras finas y usar en sofritos directamente del congelador o podeis cortarlo en trozos gruesos y añadir después a guisos. La temporada del puerro está llegando a su fin, y no habrá hasta noviembre/diciembre; os damos este consejo para que podais disfrutar durante un poco de más tiempo del riquisimo puerro.