

Tarta de champiñones, beicon y puerro

Descripción

Esta receta la encontré en internet. La he hecho varias veces y esta muy rica. Como dice el título, parece una tarta, pero esta vez salada.



Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

- * 1 plancha de pasta brisa. La encontrareis en los supermercados.
- * 180 gr de champiñones en conserva.
- * 4 lonchas de beicon. A vuestra elección.
- * 2 puerros pequeños.
- * 3 hojas de acelgas grandes.
- * 1/4 de cebolleta pequeña.
- * 1 diente de ajo.
- * 4 huevos.
- * Unos 200 gr de queso rallado. El que mas os guste. Yo he rallado una cuña pequeña.
- * 200 ml de leche evaporada. La receta original lleva nata.
- * Agua, sal, pimienta cayena, aceite de oliva.

Preparación:

Sacamos la pasta brisa del frigorífico 1/2 hora antes de su preparación.

Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Limpiamos los puerros, el ajo y la cebolleta y los picamos finamente, pero sin mezclarlos. Y reservamos.

Forramos un molde desmoldable con la pasta brisa y colocamos unos garbanzos encima para que la masa no suba. Horneamos durante 12-15 minutos. Sacamos del horno y reservamos.



Aspecto de la pasta después de hornear y quitarle los garbanzos.

Limpiamos y troceamos las acelgas, si las pencas son gordas, las troceamos finamente y las ponemos en una olla con agua y sal a cocer durante 5 minutos. Tened en cuenta que aunque queden un poco al dente, después van al horno y se acabarán de hacer. Una vez cocidas, escurrimos bien y reservamos.



Troceamos el beicon y lo fre mos en una sartén sin aceite. Añadimos la cebolleta y el ajo (si vemos que no tiene aceite, añadimos un poco), dejamos que se doren y echamos los puerros, removemos y que se poche todo.



Ahora añadimos la cayena, los champi nes troceados y las acelgas, dejamos que se haga todo durante 5 minutos y lo pasamos todo a un bol.



En un plato cascamos y batimos un poco los huevos y los vertemos sobre la verdura. Rectificamos de sal y añadimos la leche evaporada. Removemos y espolvoreamos con el queso rallado.

Vertemos toda esta mezcla sobre la pasta brisa horneada e introducimos en el horno (un poco mas abajo de la mitad del horno), a 180°C, calor arriba y abajo durante 30 minutos.



Una vez horneada, sacamos del horno, dejamos reposar unos 5 minutos antes de servir para que se enfríe un poco y a degustar esta tarta salada.



Categoría

1. Uncategorized

Fecha de creación

enero 20, 2015

Autor

admin