Flamiche de Puerros

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Harina: 250 grs.
Leche: 60 c.c.
Sal: 5 grs.
Huevo: 1/2 unidad
Manteca: 125 grs.

Relleno

Cerveza roja: 125 c.c.
Crema de leche: 200 grs.
Manteca: 50 grs.
Panceta ahumada: 200 grs.
Sal y Pimienta: c/n
Huevos: 3 Unidades
Nuez Moscada: c/n
Puerros: 1 Kilo

Preparación de la Receta

Masa

- Disolver la sal en la leche fría.
- Procesar la *manteca* fría y la *harina* hasta formar un arenado fino.
- Hacer una corona y colocar en el centro el *huevo* y la leche.
- Tomar la masa rápidamente y enfriar cubierta con film.
- Forrar un molde de 24 cm de lado y enfriar. Picar la masa, colocar papel aluminio y material de carga.
- Hornear 15 min a 180 °C.

Relleno

- Retirar las partes verdes del *puerro* y cortarlos en laminas.

- Colocar en un colador y volcar una jarra de agua caliente para *blanquear* y escurrir bien.
- *Saltear* en sartén con *manteca*, agregar la cerveza y cocinar hasta transparentar.
- En otra salrtén, *saltear* la *panceta* ahumada en bastones hasta *dorar*. Reservar.
- Preparar el ligue mezclando *crema* de leche, huevos, nuez moscada, sal y pimienta.

Armado

- Completar la masa blanqueada con el relleno, agregar el ligue y terminar con los bastones de *panceta* dorada encima.
- Hornear a 180 °C por 25 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flamiche-de-puerros