

Galette

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Huevos: 3 Unidades

Harina 0000: 65 Gramos

Leche: 250 Milimitros

Aceite Neutro: 1 Cucharada

Huevo: Cantidad necesaria

Jamón cocido: Cantidad necesaria

Harina de trigo sarraceno: 125 Miligramos

Agua: 175 Milímetros

Sal fina: 5 Gramos

Manteca: Cantidad necesaria

Queso Brie : Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl huevos, *harina* de trigo sarraceno, *harina* 0000 y unir hasta eliminar grumos
- Incorporar el agua, leche, sal, aceite y dejar reposar por 30 minutos.
- Agregar en una sartén suavemente caliente con *manteca* 1 porción de la masa reposada.
- A medida que la masa se va cocinando agregar en el centro 1 *huevo*, *jamón cocido* en tiras, queso brie y dejar que se dore suavemente la base inferior.
- Doblar los bordes hacia adentro dándole forma de triangulo
- Cocinar hasta cocer la clara del *huevo* y retirar.
- Servir acompañado de hojas verdes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/galette>