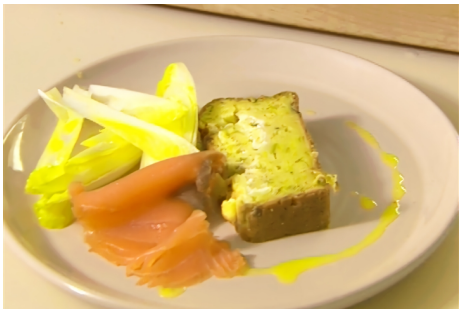
Pan de queso de cabra y puerro



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Polvo de hornear: 2 cdita.
Harina: 200 grs.
Sal: Una pizca
Puerro: saltado 2cdas.
Crema: 200 g
Huevos: 3 Unidades
Queso de cabra untable: 150 g

Preparación de la Receta

- Tamizar la *harina* con la sal y el polvo de hornear.
- Romper la liga de los huevos junto con la *crema*.
- Agregar el **puerro** salteado y el queso de cabra desmenuzado y por último unir con la *harina*.
- Verter en un molde de budín inglés forrado con papel *manteca*.
- Cocinar 30-40 minutos a 180 C.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-queso-de-cabra-y-puerro