elGourmet

Quiche de puerros y queso brie

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada

Rúcula: 1 Paquete
Aceto balsámico: 1 cda.
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 45 cc

Masa

Harina: 300 grs.
Huevo: 1 Unidad
Manteca: 150 g
Agua: Cantidad necesaria

Relleno

Puerros: 1 k
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Brie: 300 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Vino Blanco: 100 cc
Huevo: 1 Unidad
Crema de leche: 100 cc

Preparación de la Receta

Masa

- Corte la *manteca* en cubos.
- En un bowl integre la *harina* con la *manteca* con la yema de los dedos hasta obtener una consistencia arenosa.
- Realice un hueco en la mezcla y disponga en el centro el *huevo* y un poco de agua.
- Termine de unir los ingredientes hasta formar un bollo de masa lisa.
- Cubra con un film y deje reposar en la heladera durante 15 minutos.

- Estire la masa, forre un molde para tarta y precocine en el horno precalentado a 180ºC durante 10 minutos.
- Recorte el excedente de masa de los bordes

Relleno

- Corte los puerros en fina juliana.
- Corte un disco de papel *manteca* y realice un orificio en el centro.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los puerros.
- Salpimente
- Deglase con el vino y cubra la sartén con el papel *manteca*.
- Deje evaporar.
- En un bowl mezcle la *crema* de leche, el *huevo*, la sal, la pimienta.
- Corte el queso brie en bastones.
- Disponga los puerros en la base de la tarta, cubra con la mezcla de *huevo* y *crema*, encima los bastones de queso.
- Termine la cocción en el horno.

Ensalada

- Forme una vinagreta con la sal, el aceto y el aceite.
- Aderece la *rúcula*.

Presentación

- Sirva una porción de quiche en un plato y acompañe con la ensalada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/quiche-de-puerros-y-queso-brie