Tarta de Champiñones y Arándanos

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Champiñones: 300 grs
Hojaldre: 1 Unidad
Leche Evaporada: 200 cc
Queso Chedar: 150 grs
Arándanos: 100 grs
Huevos: 3 Unidades
Ajo: 1 Diente
Perejil: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Forrar un molde *redondo* con la *plancha* de *hojaldre*.
- *Saltear* la *cebolla*, el *ajo* y los champiñones en trozos.
- Espolvorear con *perejil* fresco.
- Poner en el molde de *hojaldre*.
- Espolvorear con los **arándanos** y el queso.
- En un bol batir la leche y los huevos con sal y pimienta.
- Añadir a la mezcla anterior.
- Verter todo en un molde y hornear a 180 ºC durante 25 minutos o hasta que quede todo bien dorado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-champinones-y-arandanos