

Tarta de Champiñones y Arándanos



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Champiñones: 300 grs

Hojaldre: 1 Unidad

Leche Evaporada: 200 cc

Queso Cheddar: 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 °C durante 25 minutos o hasta que quede todo bien dorado.

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