

Trenza de brócoli, panceta y queso

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Panceta: 200 gr.

Jengibre En Pasta: 1 Cucharada

Queso en hebras: 200 gr.

Masa de hojalde: 1 Unidad

Puerro: 2 Unidades

Brócoli: 400 gr.

Huevos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortar la **panceta** en tiras y *saltear* en una sartén bien caliente
- Agregar los puerros cortados, el *jengibre* en pasta y el **brócoli**
- Llevar la preparación a un bol e integrarlo con una cuchara de madera para que se amalgame mejor
- Incorporar el queso en hebras y los huevos integrando toda la mezcla
- Tomar la masa para tarta y realizar pequeños cortes alrededor del *contorno*
- Colocar el relleno en el centro y cerrar comenzando a formar una trenza
- Colocar en una placa para horno con aceite para evitar que se pegue
- Pincelar con *huevo* y cubrir con queso rallado en hebras
- Llevar a horno a 180 grados hasta que esté dorado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trenza-de-brocoli-panceta-y-queso>