



Tarta de puerro, manzana y queso azul

Ingredientes para 4 personas:

1 rollo de pasta brisa

el blanco de 2 puerros grandes

6 lonchas de bacon

1 manzana

100 gr. de queso azul

4 huevos

200 ml. de nata

sal y pimienta negra

Corta el puerro muy fino, el bacon, la manzana pelada en cuadritos y el queso en trocitos.

Pon en una sartén a fuego medio un trozo de mantequilla y un chorrito de aceite.

Añade cuando se deshaga la mantequilla el bacon, el puerro, sal y pimienta.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Deja que se haga sin tomar color, si hace falta baja el fuego. (tarde unos 12-15 minutos).
Añade la manzana y el queso.

Cuando el queso esté fundido, retira del fuego.

Extiende la masa en el molde. Ponle un papel y alubias o garbanzos para cocer sin que se formen bolsas. Enfría en la nevera mientras precalientas el horno a 160°.

Hornea durante 15 minutos.

Bate los huevos, añade sal, pimienta y la nata. Mezcla.

Saca la tarteleta, retira el papel y la legumbre.

Pon en el fondo el relleno.

Pon encima los huevos con la nata.



Hornea durante 30 minutos.

Saca del horno y déjala templar.

Sirve acompañada de cualquier ensalada.