

Quiche de Puerros

Para la masa

Ingredientes:

4 cucharadas harina
2 cucharadas margarina
2 cucharadas agua
1 huevo
sal

Elaboración

Se amasa y se deja reposar media hora.

Para el relleno

5 puerros gordos
4 huevos
250 gr. nata
1/2 vaso de leche
sal y pimienta

Elaboración

Se pochan los puerros picados, en una sartén a fuego lento, durante media hora.
Se baten los huevos, la nata, la leche, sal y pimienta.
Se mezcla todo con los puerros ya pochados.

Se forra un molde con la masa y se pincha. Se añaden la mezcla y se hornea media hora.