

Tarta de Puerros (Quiche Lorraine)

Para 6 personas

Ingredientes para la base

- 5 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de margarina blanda
- 1 huevo entero
- 2 cucharadas de agua

Ingredientes para la farsa

- 1 manojo de puerros (tres o cuatro)
- 4 huevos
- 200 gr. de nata de cocina
- 100 gr. de leche
- sal y pimienta

Preparación de la base

Primero se hace la pasta para la base, amasando bien, y se deja reposar media hora.

Terminado el reposo se alisa la pasta con el rodillo y se forma la base en el molde.

Preparación de la farsa

Se cortan los puerros y se ponen en la sartén con un chorro de aceite, a fuego lento hasta que estén transparentes.

Se baten los huevos. Se añaden la nata y la leche, sal y pimienta.

Se rellena la base y se hornea 30 minutos a 200 °C.