



CONCURSO DE COCAS (DULCES Y SALADAS), 15 DE JULIO DE 2016

CATEGORÍA: Cocas Saladas.

Número para el sorteo: 6

Autor/a: Rita Gomila Nadal

RECETA GANADORA DEL CONCURSO.

Quiche de puerros

Ingredientes:

250 gr. de masa quebrada/ masa brisé

3 puerros grandes

4 huevos

3 cucharadas de queso parmesano (60 grs.)

300 gr. de nata líquida

Sal

Pimienta

Maicena (una cucharadita de postre)

Elaboración:

Forramos un molde con papel vegetal y encima ponemos la masa brisé. Con la masa que sobresale del molde, hacemos un reborde. Pinchamos la masa con un tenedor para evitar que suba al cocerla.

Se puede poner garbanzos dentro de la masa con el mismo fin. Yo tengo un molde un poco más pequeño y lo que hago es poner papel vegetal encima de la masa y el molde más pequeño dentro del grande. Metemos la masa en el horno precalentado a 180º durante 15 min.

Entretanto lavamos y cortamos los puerros (solo la parte blanca) en círculos de 1 cm. aprox. Una vez bien escurridos, rehogar en una sartén con una o dos cucharadas de mantequilla o margarina (Yo utilizo tulipán) unos 5 minutos, para que queden tiernos. Dejar enfriar un poco.

Mientras, hacemos una mezcla con los huevos, la nata líquida, el queso parmesano, los puerros ya enfriados, un poco de pimienta y una pizca de sal. (Yo también le echo una cucharadita de maicena para que quede más cuajada). Reservamos.

Sacamos la masa del horno, colocamos la mezcla y volvemos a meter en el horno a 180º durante 25/30 min. (depende de cada horno). Pasado ese tiempo la sacamos del horno, la desmoldamos y ya está lista para servir.

Bon profit!

GMSM Julio'16