

TARTA DE PUERROS

Ingredientes

- Para la masa:
- 100gr de harina integral
 - aceite de oliva (un chorro)
 - sal y agua fría (un poco)
- Para el relleno:
- 750gr. de puerros o judías verdes
 - 2 cebollas
 - 1 pimiento rojo
 - 2 cucharadas de queso rallado
 - 175 ml de leche de soja
 - 3 huevos
 - 1 diente de ajo
 - aceite de oliva, sal, nuez moscada

Preparación

- Para la masa se mezcla la harina, sal y el aceite; cuando esté se añade el agua gradualmente, se amasa un poco, no demasiado sino la masa quedará dura. Se deja reposar 20 min.
- Se corta la parte blanca de los puerros en rodajas finas, se calientan dos cucharadas de aceite de oliva en una sartén y se añade la cebolla picada, se rehogan unos minutos y se añaden los puerros y la sal, se cuece a fuego lento hasta que las verduras estén blanditas, se le escurre el aceite.
- Se baten la leche y los huevos, se le echa una pizca de nuez moscada al gusto, se le incorporan los puerros y la cebolla y se mezcla todo.
- Se extiende la masa en un molde y se le echa la mezcla por encima, se adorna con un pimiento rojo y se espolvorea con el queso
- El horno precalentado a 180° y se tiene unos 40 min.