Tarta de puerros y nueces

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Original y deliciosa tarta salada

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Puerros
- 3 cucharadas de Aceite de oliva
- 60ml de Nata
- 80g de Nueces troceadas
- 100g de Mezcla de quesos
- 1/2 cucharadita de Nuez moscada
- 1 lámina de Hojaldre
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Comenzaremos precalentando el horno a 200 grados con calor arriba y abajo. Lavamos y cortamos en rodajas finas la parte blanca de los puerros. A continuación, en una sartén calentamos el aceite y salteamos los puerros durante unos minutos. Le añadimos la nata y la nuez moscada, dejamos reducir la crema, e incorporamos las nueces. Salpimentamos y dejamos enfriar. Pasamos la lámina de hojaldre a una bandeja de horno bien estirada. Repartimos la mezcla de puerros y nueces, espolvoreamos con el queso y horneamos durante 20 minutos.