

Receta de Quiche de Puerros y Queso

11 Ago 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy fácil de preparar, se trata de una **Quiche de Puerros y Queso**, se le llama así pero se trata de una tarta salada de origen francés que se empezó a preparar en la región de Lorena en el noreste de Francia, espero que os guste.

Ingredientes

- Masa de hojaldre (una base)
- Puerros gordos (dos)
- Queso feta u otro (150grs)
- Huevos frescos (tres)
- Orégano al gusto
- Sal y pimienta negra

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200°
 2. Engrasar una fuente para horno y colocar en ella la masa de hojaldre
 3. Lavar bien los puerros y cortarlos muy finos, esparcirlos por la masa de hojaldre
 4. Cortar el queso en daditos y añadirlos a la masa con los puerros, echar un poco de sal por encima
 5. Batir los huevos y volcarlos por encima del queso y los puerros, espolvorear orégano y pimienta negra
 6. Meter al horno unos 25 minutos
 7. Servir caliente y...buen provecho!!!
-