

Galette de cebolla y puerros

COOKING
LOVERS TESA



Consejo del chef

Puedes sustituir el queso parmesano por queso azul, u otro tipo de queso para darle más o menos sabor. Si prefieres una versión más light, puedes añadir un queso bajo en grasas.

Raciones para 2

188gr
Harina

1
Cucharada de azúcar blanco

3
Cucharaditas de sal

120gr
Mantequilla fría sin sal

4
Cucharadas de agua fría

1
Cebolla

2
Dientes de ajo

2
Puerros

4
Cucharadas de queso parmesano rallado

2
Cucharadas de mostaza de Dijón

Pimienta negra molida

- 1 Cortar la mantequilla fría en dados pequeños y mezclar con la harina, el azúcar y la sal.
- 2 Frotar y desmenuzar la mantequilla con la harina, trabajar con las manos y de forma rápida, sin ablandar demasiado la mantequilla.
- 3 Agregar el agua y trabajar hasta formar una masa. Reposar en nevera 30 minutos.
- 4 En una sartén con un poco de mantequilla pochar la cebolla cortada en tiras con el ajo y reservar.
- 5 Extender la masa entre papel de horno con la ayuda de un rodillo. Formar un cuadrado de 0,5 cm de grosor.
- 6 Untar la masa con la mostaza de Dijon y espolvorear con el queso parmesano y la pimienta negra molida. Agregar la cebolla y el ajo pochado. Cortar los laterales de la masa y doblar para dar forma a la galette. Agregar el puerro salteado por encima.
- 7 Hornear a 180°C durante 30 o 40 minutos, hasta que la masa se dore.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/galette-de-cebolla-y-puerros/>

