



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/>

COOKING
LOVERS 