Galette de cebolla y puerros



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 180ºC 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/