

PASTEL DE PUERROS

INGREDIENTES:

PARA EL SOFRITO:

500gr de lo blanco de los puerros (lo verde amarga),
190gr de mantequilla temperatura ambiente,
30 g de aceite,
1 cucharadita de azúcar.

RESTO:

1 tarrina de queso philadelphia de 200gr,
250 g de nata líquida,
5 huevos,
2 pastillas de caldo de pollo o sal, pimienta, nuez moscada, y un toque de cayena en polvo (optativo)

PREPARACIÓN:

Poner los puerros partidos en rodajas y trocear 5 o 6 segundos velocidad 3 $\frac{1}{2}$. PONER LA MARIPOSA EN LAS CUCHILLAS, Agregar mantequilla, aceite, y el azúcar y programar 30 minutos velocidad 1. Cuando termine añadir el resto de los ingredientes, batir un poco en velocidad 1 $\frac{1}{2}$ y programar 7 minutos 90° velocidad 1 $\frac{1}{2}$. Cuando termine poner dos minutos sin temperatura en V 1 $\frac{1}{2}$ y dejar que baje el calor para volcarlo rápidamente en un molde de corona de tupper o al gusto. Dejarlo enfriar un mínimo de 3 horas. Cuando lo desmoldes, servir al gusto con salsa holandesa, mayonesa, rosa.....

NOTA: en lugar de ponerlo en un molde puede hacer tartaletas de masa quebrada (libro Pág. 26, añadir una cucharadita de levadura royal) de

tamaño individual: cuando sale del horno pincelarlo con clara de huevo y un
hornear un poco para que seque. Echar aquí el relleno y gratinar. queda muy
bonito