



TARTA DE PUERROS Y POLLO AL CURRY

Ingredientes (para 1 molde de 22 cm de diámetro):

- ☐ 3 huevos
 - ☐ 150 g pechuga de pollo fileteada
 - ☐ 250 ml nata líquida
 - ☐ 1 puerro grande
 - ☐ 1 lámina de hojaldre
 - ☐ ½ cucharadita de curry en polvo
 - ☐ pimienta negra
 - ☐ nuez moscada
 - ☐ sal
-

Elaboración:

1. Pincelar con mantequilla un molde de quiche de 22 cm de diámetro.
2. Forrar el molde con la lámina de hojaldre bien fría, recortar el excedente y pinchar el fondo.
3. Colocar el peso y hornear en blanco a 180°C durante 12 minutos.
4. En una sartén pochar los puerros con una nuez de mantequilla sin que cojan color. Retirar y reservar.
5. Cortar el pollo en cuadraditos y añadir el curry en polvo. Mezclar bien.
6. En la misma sartén, saltear a fuego vivo el pollo hasta que esté doradito. Retirar y mezclar con el puerro reservado.
7. Retirar el peso de la tarta y repartir en el fondo la mezcla de puerro y pollo.



8. En un bol batir los huevos. Añadir la nata líquida. Batir nuevamente y sazonar con sal, pimienta negra molida y un poco de nuez moscada. Mezclar nuevamente.
9. Con cuidado volcar esta mezcla en el molde.
10. Hornear a 180°C durante 25 minutos o hasta que esté cuajada.
11. Servir acompañada de una ensalada variada.