

Tarta de queso y setas



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Cristina Madico



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Masa quebrada
- 250 g de setas variadas, cortadas
- 225 g de Camembert, cortado en trozos
- 150 ml de nata para cocinar
- 2 huevos L
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Estirar la masa quebrada y cubrir un molde forrado con papel sulfurizado. Pinchar la base con un tenedor y reservar en la nevera. Saltear las setas en una sartén con el aceite durante 4-5 minutos. Reservar. Batir los huevos con la nata. Salpimentar. Poner papel sulfurizado encima de la masa y unos puñados de legumbres secas para que no se eleve y hornear a 180°, 15 minutos. Retirar las bolitas o legumbres y hornear 3 minutos más. Repartir las setas encima de la masa, verter la mezcla de huevos y encima poner el queso. Hornear una hora a 180°, hasta que esté dorado. Dejar enfriar 15 minutos en el molde y desmoldar y servir caliente o a

temperatura ambiente.