

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** AnukaValencia



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

## Descripción:

Receta traducida de Jamie Oliver.

## Ingredientes para 10 personas :

- 6 grandes de Puerros
- 2 dientes de Ajo
- Aceite de oliva
- 5 ramitas de Tomillo fresco
- 100 ml de Nata de cocina
- 100 g de Queso Cheddar
- 50 g de Queso Parmesano
- 100 g de Queso brie
- 1 nuez de Mantequilla

## Preparación:

## **Paso 1**

***Precalentar el horno a 180°. Cortar y lavar los puerros en trozos de unos 2 cm. Pelar y cortar los ajos. Poner una olla grande apta para horno a fuego medio y añadir un chorrito de aceite, la mantequilla, las hojas de tomillo y el ajo. A medida que empiecen a freír, añadir los puerros. Dejar cocinar, y remover cada pocos minutos para que no se pegue. Cocinar durante 35 minutos a fuego bajo, removiendo de vez en cuando. Sazonar. Añadir la nata y unas gotitas de agua; rallar los quesos y trocear el brie y añadirlos también. Hornear unos 15 minutos, hasta que esté dorado y crujiente.***