

Pastel de colmenillas, puerros y jamón.



Ingredientes:

- Masa de hojaldre, 2 puerros, 4 huevos, 350 gr. de colmenillas, un vaso de leche, 150 gr. de jamón serrano, mantequilla, aceite de oliva, 150 gr. de queso rallado y sal.

Elaboración:

- Lavamos bien las colmenillas. Dejamos escurrir sobre un papel absorbente, partidas en trozos regulares.
- Lavamos y cortamos los puerros en tiras muy finas. Los cocemos con abundante agua y sal.
- Freímos las setas (previamente lavadas y partidas en trozos más bien pequeños) en una sartén, con aceite de oliva, a fuego muy suave. Dejamos hacer hasta que estén tiernas.
- Se extiende la masa del hojaldre (siguiendo las instrucciones del fabricante) con un rodillo, la adaptamos bien al molde que vamos a usar.
- En un bol ponemos los huevos, los batimos bien, luego los puerros (escurridos), las setas, el jamón picado en trozos muy finos, la leche, un poco de mantequilla fundida y un poco de queso rallado.
- Colocamos en el molde y una vez allí espolvoreamos con el resto de queso rallado.
- A horno fuerte 200°, aproximadamente 30 minutos.