



¿Me acompañas?

PASTEL DE PUERROS Y QUESO, FIDELIDAD ETERNA

Ingredientes para la masa

- . 220 gr. de harina
- . 80 gr. de mantequilla
- . 2 huevos (uno para pintar)
- . 2 cucharadas de leche entera tibia
- . 1 pizca de sal
- . 1 pizca de levadura química

Ingredientes para la bechamel de puerros

- . 5 puerros
- . 4 cucharadas rasas de harina
- . 1 poco de aceite
- . 1 poco de mantequilla
- . Leche (la que admita la bechamel)
- . Queso rallado

Elaboración de la masa

1.- Pues sí, llegó el momento de enfrentarnos a nuestra primera masa quebrada. La paciencia se ha convertido en uno de mis mejores aliados en la vida, tiraremos de ella y de nuestro valor para salir victoriosos de este envite. Así, en un bol pondremos la harina ya tamizada junto con un puñadito de levadura química. Le incorporamos la mantequilla en pomada cortada en dados y la vamos desmenuzando y ligando con la harina hasta que nos quede la mezcla como si fuese pan rallado.

2.- Cuando hayamos hecho correctamente el primer paso, agregamos un huevo batido y la sal y seguimos uniendo los ingredientes.

3.- Ahora será el momento de incorporar la leche tibia. A mí me llegó con dos cucharadas rasas, pero os recomiendo que primero echéis una y que después, si es que vuestra masa lo requiere, le echéis media u otra más.

4.- La masa la trabajaréis siempre con las manos y no hace falta que sea demasiado tiempo. Cuando tengáis una bola compacta la envolvéis en papel film y la metéis en el frigorífico durante 20 minutos.

Elaboración de la bechamel de puerros

1.- Mientras dejamos que se enfríe la masa en la nevera, lavamos y picamos en trocitos pequeños los puerros.

2.- Una vez picados, los echamos en un cazo al que añadiremos un trozo de mantequilla y un chorro de aceite de oliva. Lo dejamos pochar durante un rato a fuego no muy fuerte.

3.- Cuando los puerros estén pochados, subimos el fuego y les añadimos 4 cucharadas rasas de harina y rehogamos unos minutos.

4.- Tras rehogarlos, vamos echando la leche tibia poco a poco sin dejar de remover. ¿Cuánta leche? Pues la que admita para que os quede una bechamel cremosa y deliciosa para el relleno de nuestro pastel.

5.- Bajamos el fuego y dejamos cocer la bechamel durante un rato. No hace falta que sea tanto tiempo como le dedicamos a la bechamel de las croquetas, ya que después seguirá cociéndose otro rato más en el horno con la masa.

6.- No es olvidéis del queso rallado (cantidad, al gusto). Ahora es el momento de incorporarlo al cazo (también podéis ponerle perejil si os apetece) y dar las últimas vueltas a la mezcla antes de retirarla del fuego y reservarla.

7.- Precaentamos el horno a 170° durante 10 minutos.

8.- Sacamos la masa del frigo y la partimos en dos mitades. La estiramos sobre la mesa de trabajo enharinada y con un rodillo le daremos la forma de la bandeja en la que la vamos a poner.

9.- Una vez puesta la base de la masa en un molde desmoldable, añadimos la bechamel de puerros y queso rallado por encima y tapamos con la otra mitad de la masa que habíamos reservado.

10.- Antes de meter el pastel en el horno, nos acordamos de pintar con alegría y huevo batido la tapa del pastel. Además, deberéis pinchar la parte de arriba de la masa con un tenedor.

11.- Metemos en el horno el molde y esperamos hasta que se cueza la masa y se dore, alrededor de una hora. Ya sabéis lo pesada que soy con lo de que cada horno es un mundo, así que estar atentos para que os salga perfecto.

Dificultad

Al no haber trabajado previamente con esta masa, fue toda una experiencia. Hacer la masa no es complicado, lo interesante es que os quede una textura perfecta y que la sintáis después en vuestros paladares. Sí es una receta un poquito más laboriosa, pero distinta y exquisita de sabor. Os sorprenderá.

El Resultado

Es un pastel muy vistoso y además, por lo general, suele gustar mucho. Ponerle mucho cariño en la elaboración de la bechamel, que debe salir suave. Ponerle mucho amor del nuestro. Yo lo hice y el resultado fue éste. Y es que el amor nunca falla.

¿Habéis hecho alguna vez Pastel de puerros y queso rallado? Para mí ha sido la primera vez y me confieso fan de la masa quebrada y de los puerros. Adoro su olor y sabor. Ya me contaréis qué tal os sale. Feliz semana. Si te apetece, volveré a pasear el próximo jueves contigo. **¿Me acompañas?**