Tarta de puerros.

Picar 2 o 3 puerros dependiendo del tamaño, junto con 100 gramos de panceta.

Colocar una cucharada de aceite preferentemente de oliva en una sartén , calentar apenas y agregar los puerros y la panceta.

Dorar y agregar para una asadera grande cuatro cucharadas de harina y 3 tazas de leche, siempre revolviendo a fuego lento hasta que espese. condimentar con media cucharada de sal, una pizca de pimienta y otra de nuez moscada.

Agregar 4 huevos, romperlos de a uno separados en una taza por si están feos.

Agregarlos de a uno y revolver.

Por último agregar media taza de queso rallado.

Masa: para asadera grande 3 tazas de harina blanca y si la quieren hacer integral, la cuarta taza de harina la cambian por media taza de salvado y media de avena y algunas semillas de lino. Chia o sésamo.

Agregar media taza de aceite y una de agua y amasar.

Se estira, se coloca el relleno encima y de 30 a 20 minutos de horno a 180 grados.

Dependiendo si la masa se estira fina sale una asadera grande y una redonda chica.