

## **GALETTE DE PUERROS y BACON CON GRUYERE Y QUESO DE RACLETTE**



### **INGREDIENTES**

#### **MASA DE GALETTE**

250 g harina  
125 g mantequilla  
1 huevo  
Agua fría  
Sal, pimienta

#### **RELLENO**

5-6 puerros  
150 g bacon en tacos  
Nata líquida  
150 g queso raclette  
150 g pimientos piquillo  
100 g queso gruyere  
Pan rallado  
Pimienta, sal

## MODO DE HACERLO

### MASA DE GALETTE

Colocar la harina tamizada en un bol de amasar. Añadir la mantequilla bien fría y partida en trocitos pequeños. Trabajar hasta formar una especie de arena. Añadir el huevo y un poco de agua fría y salpimentar. Seguir amasando hasta conseguir una masa homogénea.

Estirar la masa sobre papel film y guardar en nevera hasta enfriar.

Dar forma redonda y forrar un molde sin cortar los bordes, deben quedar sobrantes.

### RELLENO

Limpiar y picar los puerros y sofreír a fuego medio en una sartén con un poco de aceite de oliva. Añadir un poco de nata líquida y seguir estofando hasta que estén hechos. Reservar.

En la misma sartén saltear el bacon hasta que quede bien crujiente.

Espolvorear un poco de pan rallado encima de la masa de galette para absorber humedades de los ingredientes. Colocar las lonchas de queso raclette, los pimientos del piquillo abiertos y la mezcla de puerro y bacon. Repartir por encima el queso gorgonzola troceado.

Doblar el borde de la masa sobrante sobre el relleno.

Hornear a 180° durante unos 25-30 minutos hasta que la masa esté dorada.

Retirar del molde y servir.