

Flammkuchen - Tarte flambée con queso manchego Las Terceras DOP



INGREDIENTES:

Para la masa:

- 250 gramos de harina.
- 120 ml de agua.
- Una pizca de sal.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.

Para la cobertura:

- 200 gramos de crema agria (se pueden sustituido por 2 yogures griegos).
- Sal.
- Nuez moscada.
- 1 cebolla grande.
- 1 par de puerros pequeños o 2 o 3 ajetes tiernos.
- 100 gramos de queso manchego semicurado Las Terceras DOP rallado



PREPARACIÓN:

PREPARACIÓN DE LA MASA

En un recipiente ponemos la harina, el agua, la sal y el aceite. Lo removemos con una cuchara y cuando este todo bien mezclado lo volcamos en la encimera y amasamos con las manos. Hacemos una pelota con la masa y la volvemos a introducir al recipiente previamente engrasado. Cubrimos con un paño húmedo y lo dejamos reposar 15 – 20 minutos.

PREPARACIÓN DE LA CREMA

En un bol ponemos los 2 yogures, les añadimos sal, nuez moscada y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN DE LA COBERTURA

Extendemos la masa lo mas fina posible sobre un papel de horno, le añadimos la cebolla y los puerros finamente cortados. El tocino troceado a tiras y lo espolvoreamos con el queso de Las Terceras rallado. Lo introducimos en el horno previamente precalentado a 230º. Se hace bastante rápido.

Servir caliente