

Árboles de Navidad de brócoli y queso manchego semicurado D.O. Las Terceras

INGREDIENTES

- 150gr de queso manchego semicurado D.O. Las Terceras rayado
- Paquetes de masa brisa
- 6 huevos
- 200ml de nata
- 450 gr de brócoli
- 110 gr de bacon ahumado
- 1 pizca de comino, pimienta y sal

PREPARACIÓN

Estirar la masa brisa y extenderla sobre un molde de manera que quede todo cubierto. Para que la masa no suba, se realizan pequeños agujeros con un tenedor y se cubre con un papel y legumbres secas que añadan peso. Hornear durante 20 min.

Por otro lado, cocer el brócoli al vapor. Separar las claras de las yemas y poner en la batidora el brócoli junto con la nata, las yemas, comino, pimienta y sal. En otro bol, montar las claras a punto de nieve y mezclar el brócoli triturado con las claras montadas, el queso manchego semicurado Las Terceras y el bacon.

Retirar el papel y las legumbres de encima de la masa y rellenar el molde con la mezcla y hornear durante 45 minutos más o menos a 180°C. Una vez horneado, decorar con tomates cherry, queso o al gusto.

LAS TERCERAS

