elGourmet

Tarta de Champiñones y Queso Azul

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Crema: 100 cc
Manteca: 50 g
Huevos: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Champignones: 150 g
Nuez pecan: 6 Unidades
Queso Azul: 50 g
Cebolla picada: 3 Unidades
Leche: 100 cc
Manteca: 50 g
Flores comestibles: 100 Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Nuez Moscada: 1 Pizca
Queso ementhal rallado: 100 g
Queso Brie pequeño: 1 Unidad
Brotes: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Para elaborar la masa **ver aquí**

Para comenzar

- Salteamos con *manteca* y aceite de oliva en sartén *cebolla* picada y champignones fileteados
- Condimentamos con sal y reservamos.

Para el ligue mezclamos crema

- Leche y huevos
- Condimentamos con sal, pimienta y nuez moscada
- Reservamos
- Estiramos la masa ya fría y fonzamos los moldes hasta los bordes
- Recortamos los excedentes de masa, pinchamos con un tenedor y cocinamos a blanco con papel aluminio y algo de peso legumbres) por encima en cada molde
- Luego, incorporamos a la mezcla de champignones queso azul desgranado y queso ementhal
- Unimos bien todo y rellenamos las masas cocidas

- Incorporamos el ligue y llevamos al horno a 150°.
- Terminamos agregando sobre cada tarta, flores comestibles, brotes, una nuez de pecán y una cuña de queso brie.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/champignones-cebolla-y-queso-azul