Crostata di pasta brisée (Tarta de masa brisée)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Manteca: 150 g
Agua: Cantidad necesaria
Tomillo: 2 Ramas
Sal: A gusto
Harina: 300 grs.

Relleno

Huevo batido para pintar:
Manteca: 20 g
Pimiento colorado: 200 g
Endibias: 200 g
Ajo: 1 Diente
Mozzarella en barra: 400 g
Cebolla: 1 Unidad
Queso Parmesano: 100 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Mozzarella en suero: 300 g
Aceite De Oliva: 20 cc

Salsa

Sal: A gusto
Caldo de verduras: Cantidad necesaria
Salvia: 3 Hojas
Vinagre de Alcohol: 50 cc
Azucar: 50 grs.

Varios

Pimienta: Cantidad necesaria
Romero: 4 Ramas
Perejil Crespo: 4 Ramas

Preparación de la Receta

- Deshoje el *tomillo*.
- En un procesador coloque la *harina*, la *manteca*, el *tomillo*, sal y la cantidad de agua necesaria.
- Amase con el procesador, hasta lograr una masa homogénea.
- Deje descansar treinta minutos en la heladera, cubierta con papel film.

Relleno

- Pele el *ajo* y corte al medio.
- Corte las endivias en juliana.
- Pele y corte la *cebolla* en juliana.
- Ase el *pimiento* rojo directamente sobre la hornalla hasta que la piel se ponga completamente negra, retire, pele con la ayuda del agua, corte al medio, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Corte las muzarelas en cubos pequeños y reserve.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, saltee las endivias junto con el *ajo* y la *cebolla*
- Condimente con sal y pimienta, retire y deje enfriar.
- En un bowl mezcle las verduras salteadas (sin el ajo), el *pimiento* rojo, las muzarelas, el queso parmesano rallado, sal y pimienta

Armado

- En la mesada previamente enharinada, estire la masa con la ayuda de un palo de amasar y coloque en un molde circular (de 24cm de diámetro y 2cm de altura) previamente enmantecado y enharinado
- Agregue el relleno, cubra con otro círculo de masa, cierre los bordes y pinche la superficie con la ayuda de un tenedor.
- Pinte con *huevo* batido.
- Lleve al horno precalentado a 180°durante 20 minutos.
- Retire y corte en porciones.

Salsa

- En una sartén coloque, el azúcar, el *vinagre* de alcohol, el caldo de verdura y la salvia.
- Condimente con sal.
- Deje reducir hasta lograr un punto *almíbar*.

Presentación

- En un plato coloque una porción de tarta, rocíe con la salsa.
- Decore con *perejil* crespo, *romero* y pimienta.

Consulta la receta original en