

Crostata

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Ensalada

Repollo: 1/2 Unidad
Vinagre de vino: 1/4 taza

Nueces picadas: 30 Gramos

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Masa

Nueces: 200 Gramos Harina: 3 Tazas

Manteca: 250 Gramos Sal: ½ Cucharada

Crema: 3 Cucharadas Agua: Cantidad necesaria

Relleno

Ricota de cabra: 200 Gramos

Queso parmesano para la mezcla: 50 Gramos

Huevo: 1 cantidad

Cebollas moradas horneadas: 3 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Ricota: 200 Gramos

Nuez Moscada: Cantidad necesaria Remolachas horneadas: 4 Unidades

Cabeza de ajo asada: 1 Unidad

Queso Crema: 2 Cucharada

Jugo Limón: 1/2 Unidad

Sal: Cantidad necesaria

Azucar rubia: 1 Cucharada Pimienta: Cantidad necesaria Tomillo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para la masa

- Procesar nueces hasta formar una harina
- Agregar harina, manteca fría en cubos, sal, crema, un poquito de agua y procesar hasta formar una masa
- Si es necesario en este proceso añadir agua de a poco para unir.
- Bajar a la mesada y terminar de unir todo con las manos.
- Llevar a frío envuelta en film por 1 hora.
- Estirar con palote de manera circular de 3 mm de espesor.
- Y acomodar sobre una placa de horno con papel manteca.

Para el relleno

- Mezclar en un bowl *ricota*, *ricota* de cabra, nuez moscada, sal, parmesano rallado, *huevo* y hacer una capa fina sobre la masa dejando 5 cm de bordes libres.
- Cortar las remolachas y cebollas asadas (envueltas en papel aluminio de manera individual y horneadas) en gajos y repartirlas sobre la ricota
- Condimentar con sal, azúcar rubia, tomillo
- Fresco y plegar los bordes hacia adentro.
- Llevar a horno a 180^a C por 25 minutos aprox.

Para la ensalada

- Mezclar en un bowl *ajo* asado, sal, *vinagre*, *jugo* de *limón* y una vez integrado añadir nueces picadas, queso *crema*, aceite de oliva y mezclar con el *repollo* blanco cortado en juliana fina.
- Servir la crostata en porciones acompañada de la ensalada de *repollo*.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/crostata