

Festival de tartas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el ligue

Huevos: 2

Queso rallado: 3 Cucharadas

Crema de leche: 3 Cucharadas

Sal:

para la masa

Harina 0000: 500 gr

Agua fría: Cant necesaria

Manteca fría: 250 gr

para los rellenos

Brócoli:

Panceta:

Zucchini:

Echalotte:

Queso feta:

Girgolas:

Cebolla de verdeo:

Cebolla caramelizada:

Jamón crudo:

Tomate Cherry:

Ciboulette:

Jamón cocido:

Preparación de la Receta

Para la masa

- Colocar en un bowl *harina*, sal fina, *manteca* fría en cubos y remover para integrar.
- Colocar la mezcla a la mesada y aplastar la *manteca* con el palote para laminar de a poco

- Colocar nuevamente la preparación en el bowl y agregar el agua helada
- Integrar para lograr hidratar la *harina* y formar una masa rústica
- Llevar a la mesada nuevamente y aplastar con el palote
- Realizar un doblez simple, estirar y volver a repetir 2 veces más
- Cubrir con papel film y llevar a la heladera por 1 hs aproximadamente.
- Luego estirar la masa de medio cm de espesor
- Cortar cuadrados de masa

Para generar los bordes

- Cortar otro cuadrado por dentro, dejando 1 cm de espacio y sin llegar a dos de las esquinas opuestas
- Plegar en dirección contraria generando los bordes
- Pintar con *huevo* batido y doblar
- Pincelar con doradura las esquinas y espolvorear con semillas de *sésamo*
- *Blanquear* a 200 °C por 15 minutos.

Para el ligue

- Mezclar en un bowl los huevos, *crema* de leche, queso rallado y sal.
- Sobre las bases de masa colocar un poco de ligue y sobre él, los rellenos elegidos.
- Llevar a horno medio entre 10 y 15 minutos.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/festival-de-tartas>