Frico (Tarta de queso)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Frico

Queso semi-duro: 500 g
Manteca: 60 g
Grasa de Cerdo: 40 grs.
Aceite de uva: 40 cc

Frico con funghi

Sal: A gusto
Queso semi-duro: 250 g
Grasa de Cerdo: 40 grs.
Manteca: 60 g
Cebolla: 1 Unidad
Hongos shiitake: 200 g
Champignones: 100 g
Aceite de uva: 40 cc

Frico cu las cartufulas

Sal: A gusto
Grasa de Cerdo: 40 grs.
Manteca: 60 g
Queso semi-duro: 250 g
Papas: 250 g
Aceite de uva: 40 cc

Varios

Sal: A gusto
Lechuga: 1 Planta
Aceite De Oliva: A gusto

Preparación de la Receta

Frico

- En una sartén de teflón caliente el aceite, la *manteca* y la grasa de *cerdo* sobre fuego bajo.
- Incorpore el queso, baje el fuego y deje cocinar durante 10 minutos o hasta que el queso se dore en la base.
- Dé vuelta el queso, elimine el exceso de materia grasa y termine de *dorar*.

Frico cu las cartufulas

- Pele las papas y corte en cubos pequeños.
- Corte el queso en cubos pequeños.
- En una sartén caliente el aceite, *manteca* y la grasa.
- Agregue las papas y deje cocinar sobre fuego bajo hasta que estén tiernas y sin dorarlas.
- Aplaste ligeramente las papas para abrirlas un poco y condimente con sal.
- Incorpore el queso, baje el fuego mezcle y deje cocinar hasta que comience a fundirse y se despegue de la base.
- Dé vuelta, elimine el exceso de materia grasa y termine la cocción.

Frico con funghi

- Corte los *hongos* en láminas finas.
- Corte la *cebolla* en plumas.
- Corte el queso en cubos pequeños.
- En una sartén caliente el aceite, la grasa y la *manteca*.
- Agregue la *cebolla*, sal y deje cocinar sobre fuego suave.
- Incorpore los *hongos* y cocine unos minutos más.
- Añada el queso y continúe la cocción hasta que el queso se funda y dore en la base.
- Dé vuelta, elimine el exceso de materia grasa y termine la cocción.

Presentación

- En la base de una fuente arme un colchón de hojas de *lechuga*, condimente con sal, aceite de oliva y encima sirva los frico.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frico-tarta-de-queso