

# Hojaldre simple y tarta pomme de terra

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Hojaldre

**Manteca:** 300 g

**Manteca fundida:** 50 grs.

**Vinagre Blanco:** Unas gotas

**Agua:** 250 cc

**Sal:** 10 g

**Harina 000:** 500 g

### Tarta

**Perejil picado:** 4 cdas.

**Ajo picado:** 3 Dientes

**Crema de leche:** 350 grs.

**Manteca pomada:** 50 grs.

**Cebolla:** 1 Unidad

**Papas:** 1 k

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Varios

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Rabanitos:** 6 Unidades

**Radicheta:** A gusto

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Hojaldre

- Coloque en un bowl la *harina* junto con el agua, la sal, el *vinagre* y la *manteca* fundida, mezcle bien y una vez unidos los ingredientes amase durante 10 minutos, forme un bollo y realice una cruz, luego cubra la masa con papel film y deje reposar en la heladera durante 1

hora.

## Tarta

- Pele y corte las papas en finas laminas.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Coloque en un recipiente el *perejil* y el *ajo* picado.

## Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa estírela con las manos partiendo de la cruz y luego con un palo de amasar desde el centro hacia fuera, una vez estirada coloque en el centro la *manteca*, cúbrala con la masa y estire nuevamente con el palo de amasar dando forma rectangular, luego doble la masa en tres partes iguales, envuélvala nuevamente en papel film y reserve en la heladera durante 1 hora.
- Transcurrido el tiempo de reposo retire la masa de la heladera y repita el procedimiento anterior 1 vez más y luego déjela reposar nuevamente en la heladera durante 2 horas.
- Retire la masa de la heladera, estírela nuevamente y córtela con un molde circular contando también los bordes.
- Forre un molde previamente pintado con *manteca* pomada con la masa, luego acomode las laminas de *papa*, espolvoree con el *ajo* y el *perejil* picado, sazone con sal, pimienta y cubra con *crema* de leche, por ultimo coloque la *cebolla*, pinte los bordes con *huevo*, tape con una tapa de masa de **hojaldre** y selle los bordes presionando para que se peguen
- Pinte la tarta con *huevo* batido.
- Cocine en horno precalentado a 170°C durante 50 minutos a 1 hora.
- Coloque en un bowl la *radicheta* junto con los rabanitos fileteados y sazone con sal, pimienta y aceite de oliva.

## Presentación

- Corte la tarta en porciones y sívala en una fuente.
- Acompañe con la ensalada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/hojaldre-simple-y-tarta-pomme-de-terra>