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 170ºC 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 sírvala en una fuente.
- Acompañe con la ensalada.

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