Koulibiac

Tiempo de preparación: 70 Min



Ingredientes

para el amasijo

Harina 0000: 500 gr
Manteca: 20 gr
Agua: 220 Ml
Sal: 10 gr
Jugo de Limón: 1 Cucharada

para el empaste

Manteca: 375 gr

para el relleno

Truchon: 1 Filet
Limon: 6 Rodajas
Espinaca: 1 Atado
Piñones: 1 Puñado
Eneldo: 2 Ramitas
Hongos: 1 Taza
Arándanos deshidratados: 1 Puñado
Huevos duros: 5

Preparación de la Receta

Para la masa

- Colocar en un bol, *harina*, sal y *manteca*, y arenar suavemente
- Añadir el agua y el *jugo* de *limón*
- Amasar hasta integrar
- Cubrir con film y dejar descansar 40 minutos
- Una vez lista, estirar la masa en forma de rectángulo y disponer el empaste estirado fino y frío en dos tercios de la masa

- Doblar un extremo sobre la parte central que tiene *manteca* y luego colocar el otro extremo encima, como si fuera un libro
- Estirar desde el centro a los extremos
- Dar una vuelta doble marcando la masa en cuatro partes y plegando los extremos hacia el centro y volver a plegar formando un libro
- Cubrir con film y dejar descansar en la heladera al menos 1 hora
- Estirar y repetir el plegado doble
- Dejar descansar, dividir la masa en dos y estirar las dos tapas
- Reservar en frío hasta su uso

Para el relleno

- Disponer el filet de *trucha* sobre papel *manteca* en una placa para horno
- Rociar con aceite de oliva, añadir *eneldo* y sal, y cubrir con unas rodajas de *limón*
- Hornear 5 minutos a 180 grados
- Retirar la piel y reservar en heladera
- Cortar los *hongos* en láminas y *dorar* con *manteca*
- *Saltear* las espinacas, salpimentar y luego escurrir.
- Reservar

Para armar la tarta

- Sobre el centro de una de las tapas de masa colocar el truchón, cubrir con la *espinaca* y los *hongos*
- Salpimentar y espolvorear con los piñones y los *arándanos* deshidratados
- Acomodar los huevos duros y enteros en el centro
- Pintar con doradura los bordes de la masa y cubrir con la otra tapa de masa reservada, cerrar bien, decorar y pincelar con doradura
- Hornear a 180°C por 40 minutos
- Dejar reposar antes de servir

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