

Masa para Tartas Saladas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Agua: 60 Gramos

Huevo: 2 Unidades

Sal: 10 Gramos

Harina: 500 Gramos

Manteca: 250 Gramos

Preparación de la Receta

- Tamizar *harina* con la sal y colocar en la mesada.
- Hacer un hueco en el centro y agregar *manteca* a temperatura ambiente, agua y huevos.
- Mezclar con tenedor tratando de usar las manos lo menos posible.
- Amasar, formar un bollo y enfriar envuelto el film.
- Retirar la masa del frío 30 minutos antes de usar.
- Fonzar un molde desmontable de tarta, y llevar a frío por 20 minutos.
- Cocinar por 10 minutos en horno a 180° C.
- Colocar el relleno deseado (en este caso *panceta* salteada, queso gruyere, *crema*, huevos, nuez moscada) y continuar la cocción por 15 minutos (hasta cuajar el relleno y *gratinar* la superficie).

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/masa-para-tartas-saladas>