Quiche de espinaca, salmon, vieiras y queso mascarpone



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cayos de vieiras: 4 Unidades
Espinacas: 1 Paquetes
Salmón ahumado: 100 grs.
Ajo: 2 Dientes
Echalotte: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.

Ligue

Ralladura de limón: 1 Unidad
Queso mascarpone: 250 grs.
Jugo de Limón: 1 Unidad
Almidón de Maíz: 50 grs.
Huevos: 3 Unidades

Marinada

Aceite de Sésamo: 6 cdas.
Cascara de limon: 1 Unidad

Masa brissé

Manteca: 150 g
Sal: 1 cdita.
Huevo: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Harina: 400 grs.

Preparación de la Receta

- Corte la *echalotte* en *brunoise* y reserve.

Marinada

- Coloque en un bowl la ralladura de *limón* junto con el aceite de *sésamo*
- Reserve.
- Masa brissé
- Mezcle con la ayuda de un cornet la *harina* con la *manteca* fría, luego utilice las manos para lograr un arenado.
- Forme una corona con la *harina* y agregue en el centro el *huevo* y el agua junto con la sal disuelta.
- Una los ingredientes con el cornet sin amasar, termine de unirlos con la palma de la mano hasta formar un bollo sin amasar.
- Coloque la masa en papel film y lleve a la heladera por 20 min aprox.

Ligue

- Coloque en un bowl el *jugo* de *limón* junto con el almidón de maíz y mezcle
- Incorpore los huevos y el queso mascarpone en dos partes, una vez bien integrados los ingredientes condimente con sal y pimienta a gusto.

Reducción de aceto balsámico

- Coloque en una olla una parte de aceto balsámico por una cuarta parte de azúcar.
- Deje reducir hasta que nape.

Armado

- En una sartén funda la *manteca* junto con el aceite de oliva e incorpore el *echalotte* y el *ajo* ecrasse con piel
- Condimente con sal y pimienta a gusto y deje sudar por unos minutos.
- Agregue la **espinaca** previamente lavada y seca, saltee por unos minutos, cuele y reserve.
- Estire la masa, coloque en un molde y pinche, cubra con papel aluminio y encima porotos para así lograr peso y evitar que la masa se *hojaldre*.
- Cocine 15 min en horno precalentado a 180°C.
- Retire el papel aluminio y cubra el fondo con el **salmón** ahumado.
- Agregue los cayos de *vieira* y cubra con la *espinaca* y la *marinada* de piel de *limón*
- Complete con el ligue de mascarpone.
- Cocine en horno durante 25 min aprox hasta que ligue.
- Retire y desmolde.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de tarta, decore con cayos de vieiras, espinacas y reducción de aceto balsámico.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/quiche-de-espinaca-salmon-vieiras-y-queso-mascarpone