

Tarta acelga y jamón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada

Mostaza de Dijon: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Aceto balsámico: 1 cda.

Aceite de oliva extra virgen: 3 cda.

Miel: 1 cdita.

Berro: 1 Paquete

Queso Azul: 20 grs.

Masa

Sal: A gusto

Huevo: 1 Unidad

Leche: 2 cdas.

Clara de huevo: 1 Unidad

Harina 000: 250 g

Tomillo: 2 Ramas

Manteca fría: 100 grs.

Romero: 2 Ramas

Queso cheddar rallado: 1 Taza

Relleno

Cebollas: 3 Unidades

Huevos: 3 Unidades

Crema de leche: 500 grs.

Ajo: 2 Dientes

Acelga: 1 Paquete

Orégano seco: 1 cda.

Queso Parmesano Rallado: 150 g

Jamón cocido ahumado: 200 g

Sal y Pimienta: A gusto

Orégano fresco: 1 cda.

Preparación de la Receta

Masa

- Deshoje las ramas de *tomillo* y *romero* y píquelas.
- Coloque en el vaso de la procesadora la *harina*, las hojas de *tomillo* y *romero* y queso rallado, procese, incorpore la *manteca* pomada y sazone con sal, procese nuevamente, agregue el *huevo* mezclado con la leche y procese nuevamente, luego coloque la masa en una placa y extiéndala con la punta de los dedos cubriendo los bordes de la placa con la masa, pínchela con un tenedor, deje reposar en la heladera durante 30 minutos. Pasado el tiempo de reposo pinte la masa con clara de *huevo* y cocine en horno precalentado a 180°C durante 8 a 10 minutos. Terminada la cocción retire del horno y deje enfriar a temperatura ambiente.

Relleno

- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- Pele los dientes de *ajo* y píquelos.
- Lave las hojas de acelga, quite las pencas y corte las hojas en chiffonade.
- Pique las hojas de *orégano* fresco.
- Corte el **jamón** en lardons.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee a fuego fuerte la *cebolla* junto con el *ajo*, sazone con sal y pimienta, cuando la *cebolla* comience a tomar *color* incorpore la acelga, cocine unos minutos y espolvoree con el *orégano*, corrija nuevamente con sal y pimienta.
- En un bowl coloque los huevos, queso rallado, *crema* de leche y sazone con sal, mezcle.

Ensalada

- Prepare una vinagreta, en un bowl coloque sal y pimienta, *mostaza* de dijón, miel y aceto balsámico, comience a batir mientras incorpora en aceite de oliva en forma de hilo hasta emulsionar.
- En una bowl coloque las hojas de *berro* limpias y al momento de servir condimente con la vinagreta y queso azul desgranado.

Armado

- Extienda sobre la masa blanqueada la acelga salteada con *cebolla*, el *jamón* y luego incorpore el *huevo* batido con queso, por ultimo cubra con queso parmesano rallado y espolvoree con *orégano* seco, cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 a 20 minutos.

Presentación

- Presente la tarta de acelga y *jamón* en una fuente y acompañe con la ensalada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-acelga-y-jamon>