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