

Tarta Alta de Jamón, Queso, Huevo y Tomate

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Cúrcuma: 10 grs.

Huevos: 2 Unidades.

Levadura de cerveza: 20 grs.

Sal: 10 grs.

Harina: 500 grs.

Leche: 180 c.c.

Manteca: 80 grs.

Ligue

Crema de leche: 100 grs.

Huevos: 2 Unidades.

Pimienta: c/n

Nuez Moscada: c/n

Sal: c/n

Relleno

Jamón cocido: 400 grs.

Tomates horneados en gajos: 500 grs.

Queso: 300 grs.

Huevos duros: 8 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- Disolver la *levadura* con la leche y la *cúrcuma*.
- Dejar espumar.
- En un bol mezclar *harina*, huevos, leche con *levadura*, sal y tomar la masa.
- Trabajar durante unos minutos e incorporar la *manteca*.
- Dejar descansar a temperatura ambiente hasta duplicar el volumen.
- Romper la masa y volver a unirla.
- Dejar fermentar en heladera por varias horas.
- Estirar de 5 mm, fonzar el molde y reservar en frío.

Relleno y armado

- Preparar el ligue mezclando *crema*, huevos, sal, pimienta y nuez moscada.
- Colocar en la base del molde un tercio del **jamón cocido** y por encima un tercio del queso.
- Agregar la mitad de los gajos de **tomate** y la mitad de los huevos duros picados.
- Repetir la operación en 2 tandas.
- Añadir el ligue y dejar que entre en el relleno.
- Cubrir con la masa restante, hacer un repulgue en los bordes y pintar con doradura.
- Hacer una chimenea y hornear a 180 °C por una hora.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-alta-de-jamon-queso-huevo-y-tomate>