

Tarta criolla

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el ligue

Huevos: 3

Sal y Pimienta:

Leche: 1/2 Taza

para el relleno

Chorizos: 3

Morrón: 1

Queso provoleta: 200 gr

Cebolla Morada: 2

para la masa

Harina 0000: 250 gr

Chimichurri disecado: 2 Cucharadas

Aceite de oliva: 80 gr

Sal: 1 Cucharada

Agua: 60 Ml

Preparación de la Receta

- Llevar a un bol la *harina*, el chimichurri y la sal
- Sumar el aceite y el agua, unir sin amasar hasta que la *harina* se hidrate y forme un bollo.
- Estirar con cuidado y fonzar el molde
- *Blanquear* a 170 grados por 15 minutos
- Reservar hasta que entibie
- Retirar la piel de los chorizos y desmenuzar
- Llevar a una sartén hasta que doren
- Reservar

- Quemar la piel del *morrón* en la hornalla
- Reservar en una bolsa
- Cuando esté tibio, *pelar* y cortar en tiras.
- Hornear la *cebolla* morada cortada en trozos hasta que estén tiernas
- Reservar
- Mezclar en un bol los ingredientes del ligue y reservar

Para armar la tarta

- Disponer el chorizo, el *morrón*, las cebollas y cubos de queso provoleta
- Volcar el ligue sobre el relleno y hornear a 170°C por 25 minutos
- Dejar reposar antes de servir

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