

Tarta de alcaucil

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Agua helada: Cantidad necesaria

Sal: Una pizca

Manteca: 125 g

Harina 0000: 250 g

Crema de tomates secos

Tomillo: 1 cdita.

Ajo: 1 Diente

Tomates secos: 200 grs.

Aceite De Oliva: 100 cc

Ensalada

Alcauciles: 2 Unidades

Rúcula: 200 g

Aceite De Oliva: cc

Queso parmesano/en fetas: Cantidad necesaria

Limon: 1 Unidad

Relleno

Alcauciles: 8 a 10 Unidades

Nuez Moscada: A gusto

Queso Parmesano: 100 grs.

Manteca: 50 g

Queso Crema: 300 grs.

Huevos: 3 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Echalotte: 1 Unidad

Limon: 1 Unidad

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Procese la *manteca* bien fría con el *harina* y la sal, agregue agua helada hasta formar la masa.
- Termine de unir los ingredientes en la mesada, aplastando con las manos.
- Deje descansar 30 minutos en la heladera.
- Estire y forre una tartera enmantecada.

Relleno

- Limpie los *alcauciles*, elimine las hojas externas, las partes duras y el centro, frote con *limón* para que no se oxiden.
- Cocine en vapor.
- Deje enfriar y pique groseramente.
- Pique finamente el *echalotte*.
- En una sartén con *manteca* saltee el *echalotte*.
- Incorpore los *alcauciles* y saltee. Condimente con sal.
- En un bowl mezcle los huevos, el queso *crema*, sal, la nuez moscada, el queso parmesano y la pimienta.
- Incorpore los *alcauciles* con el *echalotte*.
- Rellene la masa y cocine en horno precalentado a 180° C durante 30 a 35 minutos.

Crema de tomates secos

- Hidrate los tomates secos en agua tibia.
- Pique finamente el *tomillo* y el *ajo*
- En el vaso de la licuadora procese los tomates con el aceite, el *tomillo* y el *ajo*.

Ensalada

- Limpie los *alcauciles* como se indicó para el relleno y filetee, rocíelos con *limón*.
- Corte el parmesano en láminas.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl mezcle la sal con el *jugo de limón*, emulsione con el aceite.
- Incorpore los *alcauciles*, el parmesano y la *rúcula*.

Presentación

- Sirva una porción de tarta en un plato, acompañe con la salsa y la ensalada.

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