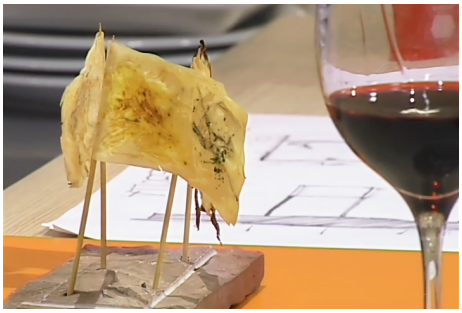
Tarta de alcauciles



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de leche: 50 cc
Azucar: 1 cda.
Masa Philo: 250 g

RellenO

Berberechos: 100 g
Vinagre de jerez: 20 cc
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Corazón de alcauciles: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Jengibre en polvo: A gusto

Preparación de la Receta

Relleno

- Pele y pique el *ajo*.
- Corte los **alcauciles** en juliana.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue el *ajo* picado, añada los *alcauciles* y condimente con sal, pimienta y *jengibre* en polvo.
- Incorpore el *vinagre* de jerez, deje reducir el alcohol y deje enfriar.

Armado

- Mezcle la *crema* de leche con el azúcar.
- Corte la masa philo en rectángulos y pinte con la preparación anterior.
- Coloque el relleno sobre una mitad, coloque un *palillo* de madera y doble, debe quedar como si fuera una bandera.
- Pinte con la mezcla de *crema* de leche y azúcar y condimente con sal , pimienta y *ciboulette*.
- Coloque sobre una placa para horno enmantecada.
- Lleve al horno precalentado a 150° durante 15 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-alcauciles-3