Tarta de alcauciles, espinacas y queso camembert



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para el relleno

Aceto balsámico reducido: 50 cm3
Huevos: 4 Unidades
Queso Camembert: 200 g
Queso Parmesano: 100 g
Corazones de alcauciles: 4 Unidades
Espinaca: 1 Taza
Crema de leche: 100 cc
Puerros: 6 Unidades

Para la masa

Manteca: 150 g
Harina 0000: 3/4 Taza
Harina integral: 1/4 Taza
Huevo: 1 Unidad
Harina de Maíz: 1/2 Taza
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Para comenzar

en un bol mezclar harina 0000, harina integral y harina de ma&iacute

- Z
- Agregamos una pizca de sal, *manteca* fría en cubos y hacemos un arenado
- Añadimos 1 *huevo* y continuamos trabajando con las manos hasta obtener un bollo liso, envolvemos con papel film y llevamos a frío
- Reservamos.
- Luego, estiramos con un palote, forramos un molde rectangular y llevamos a la heladera
- Reservamos.

Para el relleno

cortamos puerros en rodajas y salteamos en una sart&eacute

- N con aceite de oliva.
- Agregamos corazones de alcaucil hervidos y cortados en cuartos, continuamos la cocción, condimentamos con sal, pimienta y, por último, incorporamos aceto balsámico reducido
- Cocinamos hasta *dorar* los corazones, retiramos del fuego y reservamos.

Para el ligue

mezclamos en un bol huevos, crema de leche, parmesano rallado, hojas de espinaca cruda y rectificamos saz&oacute

- N con sal y pimienta
- Vertemos sobre el molde forrado con la masa.
- Luego, incorporamos los **alcauciles**, los puerros, el queso camembert cortado en cuñas y llevamos a un horno a 180°C por 35 minutos.
- Una vez cocida dejamos entibiar y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-alcauciles-espinacas-y-queso-camembert