

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 maíz. 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 sartén 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 sazón 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-espinaacas-y-queso-camembert>