

Tarta de alcauciles y jamón crudo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el ligue

Crema: 300 gr

Jamón crudo: 200 gr

Huevos: 3

Sal y Pimienta:

para el relleno

Alcauciles: 8

Cebolla caramelizada: 5 Cucharadas

Ricota: 300 gr

Queso rallado: Al gusto

para la masa

Harina 0000: 350 gr

Aceite de oliva: 80 gr

Sal: 1 Pizca

Agua fría: 60 Ml

Preparación de la Receta

Para la masa

- Colocar en un bol la *harina*, la sal, el aceite y el agua
- Unir sin amasar hasta que la *harina* se hidrate, sin trabajarla demasiado
- Cubrir con un paño y reservar.

Para el relleno

- Limpiar los **alcauciles** hasta llegar al corazón y frotar con *limón* para evitar que se oxiden

- *Blanquear* 5 minutos en agua hirviendo con sal, reservar.

Para el ligue

- Mezclar en un bol la *crema* y los huevos, con sal y pimienta
- Picar el **jamón** crudo y sumarlo al ligue
- Reservar.
- Estirar la masa, fonzar un molde y emprolijar los bordes
- Añadir *ricota*, *cebolla* caramelizada y queso rallado en la base
- Sumar el ligue y por último disponer los *alcauciles*.
- Hornear a 180 grados por 35 minutos
- Dejar reposar antes de servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-alcauciles-y-jamon-crudo>