

# Tarta de alcauciles

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Alcauciles:** 6 Unidades

**Manteca:** 20 g

**Cebolla:** 1 Unidad

**Huevos:** 3 Unidades

**Alcaparras:** 3 cdas.

**Queso Parmesano Rallado:** 1/2 Taza

**Echalottes:** 2 Unidades

**Anchoas:** 3 Unidades

**Queso Blanco:** 100 g

**Hierbas frescas:** 1 cda.

**Hojaldre:** 500 g

**Jugo de Limón:** 1/2 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Pan Rallado:** 1/4 Taza

**Aceite De Oliva:** 20 cc

**Tomate concasse:** 50 g

## Preparación de la Receta

- Limpie los **alcauciles**, retire el tallo, corte a la mitad y retire las hojas duras y parte interna, que tiene pelos.
- Remoje los *alcauciles* en agua con *limón* para ablandarlos y conservar el *color*.
- Retire del agua y corte en láminas o cubos.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y pique los echalotes.
- Pique las anchoas.
- Pique las *alcaparras*.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca*, rehogue la *cebolla* con los echalotes, agregue sal y deje sudar.
- Añada los *alcauciles*, las hierbas frescas y la pimienta
- Cocine por unos minutos, retire y deje entibiar.
- En un bowl mezcle los huevos, las *alcaparras*, las anchoas, el queso blanco y el *tomate* en cubos sin piel y sin semillas
- Agregue esta mezcla a los alcauciles.

## Armado

- Forre un molde para tarta con la masa de *hojaldre*, pinche con un tenedor cubra la base con el queso y el pan rallado, coloque el relleno y lleve a horno precalentado a 180° por 20 minutos.

## Presentación

- Sirva la tarta entera en una tabla o fuente.

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