Tarta de batata y salvia



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Batatas: 750 g
Salvia: 4 Hojas
Semillas De Anis: A gusto
Nuez Moscada: A gusto
Huevos: 6 Unidades
Crema de leche: 100 cc
Miel: 20 grs.

Masa

Harina: 200 grs.
Manteca: 100 g
Yema: 1 Unidad

Passion curd

Yemas: 6 Unidades

Salsa de coco

Miel: 6 cdas.

Varios

Salvia: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele las batatas y cocine al vapor.
- Pique groseramente la salvia.
- Reduzca las batatas a puré y mezcle con los huevos, la sal, la miel y la *crema*.

- Condimente con el anís, la nuez moscada y la salvia.
- Rectifique la sazón.

Masa

- Mezcle la *harina* y la *manteca* con la yema de los dedos.
- Incorpore la yema y mezcle hasta formar un bollo de masa homogénea.
- Forre un molde para tarta y rellene con el puré de batatas.
- Cocine en h orno a 200ºC durante 35 minutos aproximadamente.
- Decore con hojas de salvia.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-batata-y-salvia