

# 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 el horno a 200°C 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>