

Tarta de brócoli y chorizo

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Huevos: 3 Unidades

Chorizo: 1 Unidad

Brócoli: 1/2 Unidad

Parmesano rallado: 100 g

Pimienta: Cantidad necesaria

Sal: Cantidad necesaria

Nata: 200 g

Para la masa quebrada:

Manteca: 180 g

Harina: 300 g

Sal: 1 Pizca

Huevo grande: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Para empezar, hacemos la masa quebrada. Para ello, agregamos en un bowl la mantequilla/manteca a temperatura ambiente, la removemos y vamos añadiendo la *harina*.
- Luego, agregamos una pizca de sal y después el *huevo*. Amasamos bien todos los ingredientes hasta que tengamos una masa lisa. Después la cubrimos con papel film y la metemos en la heladera para que enfríe y tome cuerpo.
- Mientras que nuestra masa se compacta, preparamos el relleno para la tarta.
- Para eso, mezclamos en un bowl la nata/crema con los huevos y el parmesano rallado. Condimentamos con sal y pimienta y reservamos.
- Después, cortamos el **brócoli** en trozos pequeños y picamos el chorizo.
- Precalentamos el horno a 180 °C.
- Seguidamente, sacamos la masa quebrada de la heladera y la extendemos con ayuda de un palo de amasar hasta alcanzar un tamaño algo superior al del molde en el que la vamos a hornear.
- Colocamos la masa sobre el molde y cortamos los sobrantes. Pinchamos toda la base con un tenedor para que no se infle y encima ponemos papel de hornear y garbanzos para que haga peso y mantenga la forma.

- Luego, la llevamos a un horno a 180 °C durante 15 minutos. Después la retiramos del horno y la dejamos enfriar en el molde.
- Distribuimos los trozos de *brócoli* y de chorizo y vertemos la mezcla de huevos por encima de la masa fría.
- La llevamos al horno, nuevamente, por 25 minutos más a 180 °C. Cuando la superficie esté dorada la retiramos y dejamos templar.
- Emplatamos y servimos.

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