

Tarta de calabaza

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

para el ligue

Huevos: 3

Leche: 80 ML

Ciboulette: A gusto

Crema: 80 gr

Sal y Pimienta:

Almendras picadas: A gusto

para el relleno

Calabaza: 1

Azúcar: 1 Pizca

Sal y Pimienta:

Queso Azul: 200 gr

Tomillo: 3 Ramitas

Aceite de oliva: 2 Cucharadas

MEMBRILLO: 200 gr

para la masa

Harina 0000: 250 gr

Sal: 1 Pizca

Agua: 60 ML

Aceite de oliva: 80 gr

Preparación de la Receta

Para la masa

- Colocar en un bol la *harina* con la sal
- En un bol aparte, emulsionar el aceite de oliva y el agua
- Incorporar a la *harina* y formar una masa sin amasar demasiado

- Envolver en film y dejar descansar durante 60 minutos en la heladera
- Estirar y forrar el molde dejando las paredes y el excedente colgando
- Pinchar la masa y hornear a 180 grados por 10 minutos

Para el relleno

- Cortar la **calabaza** en cubos y colocarla en una fuente para horno
- Salpimentar, agregar *tomillo*, aceite de oliva y una pizca de azúcar
- Hornear hasta que esté dorada y reservar
- Cortar el membrillo en cubos de 1cm y reservar.

Para el ligue

- Mezclar en un bol los huevos, la *crema* de leche, sal y pimienta
- Reservar

Para armar la tarta

- Colocar dentro del molde forrado con la masa, los cubos de *calabaza*, el queso azul desgranado y los cubos de membrillo
- Espolvorear con *ciboulette* y añadir el ligue
- Picar almendras y añadirlas sobre la tarta.
- Hornear a 180°C entre 25 y 45 minutos
- Dejar reposar antes de servir

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-calabaza-2>