

# Tarta de Chorizo y Huevo

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

### Masa sin TACC

Agua: c/n

Azúcar: 1 cda

Goma xantana: 1/3 unidad

Huevo: 1 unidad

Pimentón dulce: 1 cda

Yema: 1 unidad

Almidón de Maíz: 120 grs

Fécula De Mandioca: 90 grs

Harina De Arroz: 90 grs

Manteca: 150 grs

Sal: 1/2 cda

### Relleno

Brócoli: 200 grs

Cebolla: 1 unidad

Huevos: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Queso feta: 150 grs

Tomillo: c/n

Chorizo colorado: 2 Unidades

Huevo de codorniz: 8 Unidades

Maíz al vapor: 100 grs

Repollito De Bruselas: 300 grs

Yogur: 100 grs

## Preparación de la Receta

### Masa

- Tamizar los secos (almidón de maíz, *harina* de arroz, fécula de *mandioca* y sal).
- Procesar con la *manteca* fría en la batidora con lira.
- Incorporar **huevo**, yema y si es necesario agua o leche fría.
- Trabajar hasta tomar la masa y estirar de 4 mm.

- Envolver con film.
- Fonzar un molde de 26 cm y dejar reposar en heladera por una hora.

## Relleno

- *Saltear cebolla y ajo* picado con aceite de oliva en sartén.
- Incorporar las láminas del chorizo pelado y hacer que suelten el aceite extra.
- Descartar el aceite y mezclar con los repollitos y *brócoli* (ambos blanqueados).

## Ligue

- Mezclar *yogur* y huevos.

## Armado

- Acomodar el relleno sobre la masa y ubicar el queso feta en cubos.
- Decorar con chorizos y añadir el ligue.
- Hornear a 180 °C por 40 minutos.
- Decorar con huevos de codorniz fritos.

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