Tarta de Chorizo y Huevo



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Masa sin TACC

Agua: c/n
Azucar: 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