

Tarta de endivias braseadas y queso de cabra

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Para el armado:

Sal: A gusto

Piñones tostados: Cantidad necesaria

Queso de cabra semiduro: 200 g

Para el relleno:

Manteca: Cantidad necesaria

Miel: 2 cdas.

Jugo de naranjas: Cantidad necesaria

Endivias: 5 Unidades

Para la masa

Queso Blanco: 200 g

Manteca: 200 g

Jugo de Limón: 2 cditas.

Sal: A gusto

Harina 0000: 250 g

Preparación de la Receta

Para la masa de hojaldre de queso blanco

Para empezar

- Procesamos 250 g de *harina* 0000, 1 cucharadita de sal y 200 g de *manteca* hasta lograr un arenado.
- Una vez que esté, incorporamos 200 g de queso blanco y 2 cucharaditas de *jugo* de *limón*

- Procesamos hasta lograr una masa unida
- Luego le damos forma
- Hacemos un pliegue simple, giramos y volvemos a hacer un pliegue simple.
- Llevamos a frío durante 30 minutos y repetimos la operación.

Para el relleno

- Cortamos 5 endivias grandes por la mitad y les retiramos el centro.
- Llevamos a una sartén con *manteca* fundida hasta *dorar*
- Agregamos *jugo* de una *naranja* y 2 cucharadas de miel
- Luego, tapamos con papel aluminio y dejamos cocinar a fuego bajo hasta caramelizar.

Para el armado

- Enmantecamos un molde antiadherente de silicona y montamos las endivias.
- Condimentamos con sal
- Espolvoreamos con queso de cabra semiduro rallado y piñones tostados.
- Estiramos la masa con un espesor de 5 mm y cubrimos el molde con endivias y queso.
- Le hacemos unos cortes y la llevamos al horno 180° por 20 minutos.
- Una vez que está lista, la dejamos enfriar, la desmoldamos y la terminamos con piñones tostados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-endivias-braseadas-y-queso-de-cabra>