

Tarta de espárragos

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

para el relleno

Espárragos: 1 Atado

Queso rallado: 200 gr

Huevo: 1 Unidad

Jamón cocido: 200 gr

Crema de leche: 150 gr

para la masa

Harina 0000: 400 gr

Sal parrillera: 1 Cucharada

Manteca: 200 gr

Agua: Cantidad necesaria

Sésamo blanco y negro: 1 Taza

Queso Crema: 200 gr

Preparación de la Receta

Para la masa

- Colocar en un bol la *harina*, la sal, y las semillas de *sésamo* y mezclar
- Sumar la *manteca* en cubos y formar un arenado
- Realizar un hueco en el centro y añadir el queso *crema* y la cantidad necesaria de agua bien fría
- Unir sin amasar hasta formar un bollo liso
- Reservar tapada en heladera por media hora
- Una vez lista, estirar parte de la masa y cortar un rectángulo del tamaño deseado
- Estirar y cortar tiras para formar los bordes, pegando a modo de marco con doradura
- *Blanquear* en el horno a 160 grados por 15 minutos.
- Reservar hasta entibiar

Para el relleno

- *Blanquear* en agua hirviendo con sal, los espárragos cortados en varas del mismo tamaño durante 30 segundos aproximadamente
- Reservar
- Colocar en un bol, el *jamón cocido*, el queso rallado, el *huevo* y la *crema* de leche
- Integrar bien todos los ingredientes
- Disponer esta mezcla en la superficie de la masa blanqueada, y añadir los espárragos en un diseño a gusto
- Hornear a 170 grados por 15 minutos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-esparragos-4>