Tarta de espárragos, queso y arroz



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para el relleno

Esparragos: 2 Paquetes
Perejil picado: 1/4 Taza
Huevos: 3 Unidades
Arroz: 75 grs.
Crema: 1/2 Taza
Ralladura de lima: 1 cda.
Ajo picado: 2 Dientes
Queso Parmesano: 50 grs.
Queso Gruyere: 50 g
Cebolla picada: 1 Unidad

Para la masa

Harina: 240 grs.
Agua helada: 3 cdas.
Sal: Una pizca
Manteca: 125 grs.

Preparación de la Receta

Para la masa

- Procesar la *harina*, la *manteca* y la pizca de sal y agregar gradualmente el agua, retirar, enfriar y forrar un molde de 21x29cm, enfriar nuevamente.
- Cubrir con papel aluminio y porotos hornear en horno a 190 grados por 15 minutos, remover los porotos y el papel y hornear por 10 minutos mas.

Para el relleno

- *Blanquear* los espárragos en agua con sal por dos minutos, enfriar.
- Cocinar **arroz** en agua hirviendo por 8 minutos y enfriar en agua.
- Calentar una sarten con aceite de oliva, agregar las cebollas y cocinar hasta que esten transparentes, agregar el *ajo* y cocinar por cinco minutos, enfriar.

- En un bowl mezclar los quesos, el *arroz*, *ajo* y cebollas, huevos, *crema*, ralladura de *limon* y *perejil*, *sazonar* con sal y pimienta y verter sobre la tarta acomodar los espárragos por encima, pintar con aceite de oliva y cocinar en horno a 180 grados por 20-25 minutos.
- Servir tibia con una ensalada verde a un costado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-esparragos-queso-y-arroz