Tarta de Espárragos y Quinoa Negra



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Masa brisee

Agua: 50 c.c.
Azúcar integral orgánica: 50 Gramos
Harina integral orgánica: 500 Gramos
Huevos: 110 Gramos
Manteca: 50 Gramos
Sal: 10 Gramos
Yema de huevo: 1 unidad

Relleno

Aceite De Oliva: c/n
Ajo picado: 2 Unidades
Ajo picado: 2 Unidades
Cebolla de verdeo fileteada: 30 Gramos
Ciboulette: 1 cda
Espárragos blanqueados: 1/2 Atado
Kale: 200 Gramos
Perejil: 1 cda
Quinoa negra cocida: 400 Gramos
Cebolla picada: 2 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Cebolla Morada: 2 Unidades

Ricota de castañas de cajú

Aceite De Oliva: 30 c.c.
Castañas de caju remojadas: 300 Gramos
Leche de castañas: 150 c.c.
Limón para su ralladura: 1 unidad
Pimienta molida: c/n
Sal: c/n

Salsa blanca vegana

Avena procesada: 140 Gramos
Leche de almendras: 800 c.c.
Nuez Moscada: c/n

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Masa brisee

- Procesar *harina*, azúcar, sal y la *manteca* hasta hacer un granulado
- Colocar la mezcla en un bowl y agregar huevos, agua y amasar hasta unir y formar un bollo
- Estirar la masa del tamaño deseado y reservar en frío.

Salsa blanca vegana

- En una cacerolita colocar la leche de almendras y llevar a hervor
- Agregar la *avena* procesada, cocinar hasta que espese la leche
- Añadir sal y nuez moscada, pasar por colador y reservar.

Ricota de castañas

- Licuar castañas de *cajú*, leche de castañas, sal, aceite de oliva, pimineta y ralladura de *limón*
- Hasta que quede levemente granulada.
- Reservar en frío
- **Relleno y armado**
- En una sartén con aceite de oliva rehogar *cebolla* y el *ajo* hasta que estén blandos.
- Agregar kale, *condimentar* con sal, pimientay cocinar por 3 minutos.
- Reservar
- Colocar la masa sobre una placa y en el centro esparcir la salsa blanca.
- Agregar **quinoa** negra, kale y *cebolla* morada y por encima los espárragos
- Cerrar de forma rústica y cocinar en horno a 180° C hasta que esté crocante la masa (25 minutos).
- Retirar y terminar con la *ricota* de castañas por encima.

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