

# Tarta de espárragos

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

### Para la masa

**Harina 0000:** 250 Gramos

**Agua:** 50 Milímetros

**Espárragos Verdes:** 1 Atado

**Huevos:** 3 Unidades

**Leche:** ¼ de taza

**Pimienta:** A gusto

**Sal fina:** 1 Cucharadita

**Aceite De Oliva:** 80 Mililitros

**Queso Fontina:** 200 Gramos

**Crema :** 1/2 Taza

**Sal fina:** ½ Cucharadita

**Panceta ahumada:** 100 Gramos

## Preparación de la Receta

### Para la masa

- Mezclar en un bowl *harina*, sal y hacer un hueco.
- Agregar agua, aceite de oliva y comenzar a mezclar los líquidos con las manos hasta unir
- Comenzar a integrar los secos, bajar a la mesada y amasar hasta unir
- Dejar descansar en frío por 1 hora.

### Para el relleno

- Cocinar 1 minuto los espárragos en agua con sal y cortarles la cocción en agua con hielo
- Escurrir y secar.
- En un bowl mezclar huevos, *crema*, leche, sal, pimienta, queso fontina rallado grueso y reservar.

### Para el armado

- Estirar la masa con palote y forrar el molde enmantecado (en este caso rectangular) cubriendo base y paredes.
- Pinchar con tenedor y cocinar a 180°C por 10 minutos.
- Llenar el molde blanqueado con la mezcla de huevos, acomodar los espárragos y por encima *panceta* en tiras finas.
- Llevar a horno por 30 minutos más.

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