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