Tarta de garbanzos, cordero y ricotta

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Cilantro:
Garbanzos cocidos: 1 Lata
Ricotta: 300 g
Paprika: 1 cdita.
Aceite De Oliva:
Chile:
Cordero picado: 500 g
Ajo: 1 Diente
Masas de hojaldre redondas: 2 Unidades
Sal:
Comino: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Para comenzar

rehogamos la carne de cordero en una sart&eacute

- N con un *ajo*, *chile* y un poco de aceite de oliva.
- Una vez que la carne esté lista, añadimos los garbanzos y reservamos.
- Por otro lado, en un bol, mezclamos la ricotta con las *especias* y reservamos.
- Extendemos una de las masas de *hojaldre* en una bandeja para horno y rellenamos con el **cordero** y los garbanzos.
- Por último, añadimos la ricotta y el *cilantro* picado
- Colocamos la otra masa de *hojaldre* por encima y presionamos bien los bordes.
- Pincelamos con la yema del *huevo* batido y llevamos al horno a 180º durante 25/30 minutos.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-garbanzos-cordero-y-ricotta