

Tarta de higos y queso azul

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Higos: 10 k

Higos rellenos

Queso Brie: 100 grs.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Jamón crudo: 50 g

Salvia: 4 Hojas

Pizza de higos

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Romero fresco: A gusto

Queso de Cabra: 100 g

Masa de pizza: Cantidad deseada

Sal y pimienta negra: A gusto

Relleno

Queso Blanco: 350 g

Tomillo: A gusto

Crumble: A gusto

Huevo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Azul: 100 grs.

Tarta

Manteca: 50 g

Harina: 100 grs.

Azucar: 25 grs.

Crema de leche: 1/2 Taza

Vinagreta

Aceite De Oliva: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Vinagre de jerez o jugo de limón: A gusto

Berro: A gusto

Rúcula: A gusto

Preparación de la Receta

Relleno

- Coloque en un recipiente el queso *crema* junto con el *huevo* y condimente con sal, pimienta y *tomillo*, mezcle hasta incorporar.

Tarta

- Mezcle en un recipiente los ingredientes de la masa, luego amase, estire y coloque la masa en 2 moldes medianos para tarteletas, retire el excedente y deje descansar en la heladera durante 30 minutos aproximadamente.
- Retire de la heladera, pinche la masa con un tenedor, cubra con papel aluminio y encima coloque peso
- Cocine en horno moderado durante 12 minutos aproximadamente.

Pizza de higos

- Estire la masa con las manos, tape y deje reposar durante 20 minutos.
- En una placa acomode la masa siempre estirando con la manos, humedezca con aceite de oliva y condimente con *romero* y sal marina, tape nuevamente y deje reposar 10 minutos mas.
- Corte el queso en dados.

Higos rellenos

- Corte el queso en dados.

Vinagreta

- Coloque en un recipiente la sal, pimienta, *vinagre* de jerez y aceite de oliva, bata hasta emulsionar y luego moje levemente las hojas de *rucula* y *berro*.

Armado

- Corte tres higos en gajos, tres en rodajas y en los cuatro restantes realice una cruz en la base hasta la mitad.
- Coloque dentro de los higos a los que les realizo la cruz, los dados de queso brie, una hoja de salvia a cada uno y envuelva el *higo* con una feta de *jamón* crudo
- En una placa con aceite de oliva acomode los higos y lleve a horno unos minutos, hasta que el queso se derrita.
- Retire las tartas del horno y encima coloque los gajos de higos en forma de flor, luego espolvoree con queso azul desgranado y cubra la superficie con el relleno

- Por ultimo espolvoree las tartas con la *crumble* y cocine en horno a 170°C hasta *dorar*.
- Sobre la masa para pizza acomode las rodajas de higos, espolvoree con *tomillo* picado, condimente con sal, pimienta negra, aceite de oliva y por ultimo coloque el queso de cabra
- Cocine en horno a a170°C.

Presentación

- Sobre un plato forme un colchon con las hojas de *berro* y *rucula*, encima coloque los higos rellenos y decore con hojas de salvia.
- Retire la masa de pizza y corte en porciones, sirva en una fuente y decore con *romero*.
- Retire las tartas del horno y deje reposar unos minutos, luego desmolde, preséntelas en fuentes individuales y decore con *tomillo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-higos-y-queso-azul>