

Tarta de hinojos braseados y tomate cherry

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el ligue

Huevos: 4

Leche: 1 Taza

Crema: 1 Taza

para el relleno

Hinojo: 3

Caldo: Cant necesaria

Diente de ajo: 1

Tomillo: 1 Pizca

Sal y Pimienta:

Tomates cherry: 200 gr

Orégano: 1 Pizca

Queso feta: 200 gr

para la masa

Harina de arroz: 200 gr

Avena: 90 gr

Sal: 1 Cucharada

Aceite: 80 gr

Queso rallado: 20 gr

Goma sántica: 1/2 Cucharadita

Agua: 60 MI

Preparación de la Receta

- Llevar a un bol *harina*, *avena*, queso rallado, sal y goma sántica
- Unir levemente
- Añadir en el centro el aceite y el agua, integrando con suavidad hasta hidratar todos los secos
- Forrar el molde de la tarta con la masa, aplastando contra los bordes, precocinar en horno a 180 grados por 15 minutos

- Reservar hasta que enfríe.
- Trozar los hinojos en seis partes, *dorar* en sartén caliente con aceite
- Cuando estén dorados salpimentar y cubrir con caldo
- Dejar que se cocinen y reservar hasta enfriar.
- Mezclar en un bol los ingredientes del ligue
- Reservar.
- Disponer en la base de la masa blanqueada los hinojos braseados
- Añadir tomates cherry horneados con hierbas, queso feta desmenuzado.
- Cubrir suavemente con el ligue
- Hornear a 180 grados por 30 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-hinojos-braseados-y-tomate-cherry>