

Tarta de hongos y ricota

Tiempo de preparación: 70 Min



Ingredientes

para el relleno

Hongos Portobello: 300 gr

Diente de ajo: 1

Cebolla caramelizada: 4 Cucharadas

Tomillo: 1 Ramita

Huevos: 3

Leche: 100 ml

Queso rallado: Cant necesaria

Hongos de pino: 100 gr

Ricota: 200 gr

Perejil: Cant necesaria

Ralladura de 1/2 limón:

Crema de leche: 100 gr

Tomates cherry: Cant necesaria

Sal:

para la masa

Papa: 3

Queso rallado: 1 Cucharada

Sal: 1 Cucharadita

Manteca derretida: Cant necesaria

Preparación de la Receta

Para la base de papa

- Rallar las papas gruesas y escurrir.
- Colocar en un bowl y *condimentar* con sal, queso rallado fino y *manteca* derretida
- Integrar.
- Enmantecar un molde y espolvorear con pan rallado
- Colocar la base de *papa*, pintar con *manteca* derretida y hornear 180 grados por 25 minutos.

Para el relleno

- Cortar los portobellos al medio y *dorar* de todos sus lados con *manteca* y *oliva*
- Una vez cocidos añadir *sal*, *ajo* picado y los **hongos** de pino hidratados
- Apagar el fuego y reservar.
- En un bowl mezclar **ricota** escurrida, *cebolla* caramelizada, *perejil* picado, *tomillo*, ralladura de *limón* y *sal*
- Agregar los huevos, la *crema* y la *leche*
- Integrar y reservar.
- Sobre la base de *papa* precocida, colocar una parte de los *hongos* y algunos tomates *cherrys* previamente horneados
- Añadir el relleno de *ricota* y finalizar agregando los *hongos* restantes por encima y más tomates.
- Espolvorear un poco de queso rallado y hornear a 160 grados por 40/ 50 minutos
- Una vez cocida espolvorear con *ciboulette* picado y servir.

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