Tarta de hongos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Manteca: 1 Taza
Harina 0000: 1 Taza
Queso Philadelphia: 1 Taza

Mayonesa de zanahoria

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 Taza
Mostaza: 1 cda.
Zanahorias: 2 Unidades

Relleno

Esparragos: 8 Unidades
Tomates secos: 1 Taza
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Portobellos: 200 grs.
Queso de Cabra: 150 g
Agua hirviendo: 1 Taza
Cebolla: 1 Unidad
Porcini secos: 50 g
Champignones: 200 g
Girgolas: 200 g
Crema de leche: 200 cc
Puerros: 2 Unidades

Varios

Vinagreta de aceto: A gusto
Aceite verde: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Ponga todos los ingredientes en la procesadora.
- Trabaje hasta que se forme una masa homogénea.
- Estire y forre una tartera enmantecada.
- Deje enfriar por 30 minutos.

Relleno

- Hidrate los **hongos** secos con el agua hirviendo.
- Caliente una sartén con aceite de oliva.
- Corte la *cebolla* en *brunoise* y saltéela con el *puerro* en juliana
- Incorpore los *hongos* frescos cortados en juliana.
- Condimente con sal y pimienta.
- Retire del fuego y dejar enfriar.
- Mezcle la *crema* con los huevos, e incorpórela a la preparacion de *hongos*.
- Vierta toda la preparación sobre la tarta.
- Lleve a horno a 180 ºC por 30 minutos hasta que esté firme y dorada la masa.

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