

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 preparación de *hongos*.
- Vierta toda la preparación sobre la tarta.
- Lleve a horno a 180 °C por 30 minutos hasta que esté firme y dorada la masa.

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