Tarta de Hummus y Vegetales



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Almendras fileteadas: 100 grs.
Masa Kadaif: 600 grs.
Manteca clarificada: 200 grs.

Relleno

Berenjenas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 50 c.c.
Jugo de 1/2 limón: c/n
Zanahorias: 2 Unidades
Pimienta: c/n
Garbanzos hervidos: 2 Tazas
Zucchini: 2 Unidades
Pasta tahine: 3 cdas.
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Masa

- Desmadejar la masa de kadaif y humedecer con *manteca* clarificada.
- Colocar la mitad de la masa en la base del molde elegido.
- Al resto mezclarle las almendras fileteadas y colocarlas formando un anillo.
- Enfriar.

Relleno

- Preparar el **hummus** procesando garbanzos, aceite de oliva, *tahine*, *jugo* de *limón* y *condimentar* con sal y pimienta.
- Reservar.
- Cortar rodajas de zucchinis, berenjenas y láminas de zanahorias.

Armado

- Colocar el *hummus* en la base de la tarta.
- Hacer una espiral de vegetales alternándolos por colores.
- Rociar con aceite de oliva y hornear a 180 °C hasta obtener un *color* dorado y enfriar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-hummus-y-vegetales