

Tarta de Jamón y Queso con base de Papa

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Azúcar Negra: 1 cda

Leche: 3 cdas

Queso en hebras: 200 g

Cebollas: 2 Unidades

Aceite:

Aceto balsamico: 2 cdas

Huevos: 3 Unidades

Jamón en tiras: 200 g

Polenta:

Papines pre cocidos:

Preparación de la Receta

- Colocar en un molde un poco de aceite y espolvorear con *polenta*
- Tapizar
- Con papines cocidos aplastados hasta realizar una base y laterales para lograr
- Una tarta.
- Volver a pincelar con aceite y espolvorear con *polenta* para que esta
- Base este crocante.
- Llevar al horno
- En una sartén caliente colocar dos cebollas en julianas , azúcar negro y
- Aceto balsamico para calmerizar las cebollas.
- Pasarlas a un bowl y colocar **jamón** en tiras queso en hebras, 3 huevos y
- Un chorrito de leche.
- Sacar la base del horno, colocar el relleno , cubrir con queso en hebras
- Para *gratinar* y volver a llevar al horno.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-jamon-y-queso-con-base-de-papa>