

Tarta de jamon y queso de Choly

Tiempo de preparación: 80 Min



Ingredientes

para el ligue

Huevos: 3

Nuez Moscada: A gusto

Crema: 3 Cucharadas

Sal y Pimienta: A gusto

para el relleno

Mostaza de Dijon: 2 Cucharadas

Queso en fetas: 250 gr

Jamón cocido: 250 gr

para la masa

Harina 0000: 300 gr

Manteca: 200 gr

Sal: 1 Cucharada

Agua: Cant necesaria

Polvo Para Hornear: 1 Cucharadita

Jugo de Limón: 1 Cucharada

Preparación de la Receta

Para la masa

- Llevar a un bol la *harina*, la *manteca* fría en cubos, la sal y el polvo de hornear
- Cubrir con *harina* los cubos de *manteca*
- Agregar el *jugo de limón* y de a poco el agua fría
- Bajar a la mesada y formar un rectángulo con la masa
- Plegar la masa en tres partes y volver a estirar
- Realizar este procedimiento 2 veces para lograr una textura laminada

- Reservar tapada en heladera una hora
- Dividir la masa en dos partes
- Estirar dos discos y forrar un molde con uno de ellos

Para el relleno

- Untar la base con *mostaza*, cubrir con *fetas* de **jamón cocido** y *fetas* de queso intercaladas
- Batir en bol aparte la *crema* y los huevos
- *Condimentar* con sal, pimienta y nuez moscada
- Verter sobre el *jamón* y el queso
- Tapar con el otro disco de masa, unir los bordes y cerrar
- Pintar superficie con *huevo batido*
- Hornear 40 minutos a 180 grados hasta que la masa esté suavemente dorada
- Dejar reposar antes de servir

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