Tarta de Kale y Huevo



Tiempo de preparación: 85 Min

Ingredientes

Masa

Agua: c/n
Harina: 300 grs
Sal y Pimienta: c/n
Crema de leche: 100 grs
Huevo: 1 unidad

Relleno

Cebollas: 2 Unidades
Cabeza de ajo asada: 1 unidad
Huevos: 6 Unidades
Limón para su ralladura: 1/2 unidad
Morrón Rojo: 1 unidad
Crema de leche: 100 grs
Kale: 500 grs
Morrón amarillo asado: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Masa

- Procesar *harina*, **huevo**, *crema* de leche fría, sal y cuando se haya formado el granulado agregar agua de a poco hasta tomar la masa y obtener una masa dura.
- Envolver en film dejar reposar en heladera por 3 horas.
- Estirar un disco para una tartera de 22 cm o varias tarteletas individuales.
- Fonzar el molde y reservar.

Relleno

- Rehogar en sartén con aceite de oliva cebollas en juliana a fuego medio.
- Agregar kale en juliana al sofrito de cebollas y continuar cocinando.

- Incorporar *crema* de leche y morrones asados en cubos, puré de *ajo* asado, ralladura de *limón* y terminar de cocinar unos minutos.
- Agregar el relleno a los moldes fonzados y añadir una clara en cada uno.
- Cocinar en horno a 180 °C por 15 minutos y añadir la yema de *huevo* en el centro de cada tarteleta.
- Cocinar por 3 minutos más y servir.

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