

Tarta de kale y panceta

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el ligue

Huevo: 3

Crema de leche: 50 gr

Queso Crema: 100 gr

Sal:

para el relleno

Manteca: 80 gr

Sal: 1 Cucharada

Diente de ajo: 1

Queso Lincoln: 100 gr

Cebolla: 4

Panceta: 100 gr

Kale: 1 Atado

Queso Provolone: 100 gr

para la masa

Harina 0000: 230 gr

Sal: 1 Cucharada

Agua: 60 Ml

Polenta: 30 gr

Aceite de oliva: 80 Ml

Preparación de la Receta

Para la masa

- En un bol mezclar la *harina*, la *polenta* y la sal, hacer un hueco en el medio y agregar el aceite de oliva y el agua, integrar sin mucho amasado
- Estirar inmediatamente y fonzar dejando que sobresalgan los bordes
- Pinchar la masa y *blanquear* a 170 grados por 20 min

- Retirar y reservar.
- Para el relleno cortar la *cebolla* en juliana
- Cocinar en una olla con *manteca* y sal, por largo tiempo hasta caramelizar
- La olla debe estar semi tapada.
- Cocinar las *fetas* de **panceta** hasta que estén crocantes
- Picar y reservar.
- *Saltear* en la misma sartén *ajo* en láminas y sumar el kale.

Para armar la tarta

- Recortar el exceso de borde de la masa blanqueada.
- Distribuir la *cebolla* caramelizada, parte del kale, la *panceta* y los quesos rallados.

Para el ligue

- Mezclar en un bowl los huevos, el queso *crema*, la *crema*, sal y pimienta
- Integrar y volcar sobre el relleno
- Espolvorear un poco de *tomillo* fresco, agregar unos trozos de *panceta* ahumada y terminar con un poco más de kale *cocido*.
- Hornear a 170 °C durante 30 minutos.

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