Tarta de Maíz

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Masa

Aceite: 3 cdas
Agua: 300 miliitros
Caldo: 300 miliitros
Harina de maíz precocida: 300 grs
Sal: c/n

Relleno

Curry en polvo: 1 Pizca
Huevos: 3 Unidades
Granos de choclo cocido: 150 grs
Lomito ahumado: 200 grs
Morrón: 2 Unidades
Mostaza de Dijon: c/n
Queso de cabra en rollo: c/n
Queso Crema: 200 grs
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Masa

- Preparar la *polenta*, poniendo a calentar el agua con el caldo, añadir la sal a gusto y el aceite.
- Cuando comienza a *hervir* el agua incorporar la *harina* de maíz en forma de lluvia.
- Mezclar enérgicamente con cuchara de madera para que la *polenta* no forme grumos.
- Cocinar 1 minuto, apagar el fuego y reservar unos minutos.
- Pincelar con aceite el molde para la tarta de 24 cm.
- Cubrir todo el molde con la *polenta* caliente
- Reservar en heladera

Relleno

- Colocar *fetas* de lomito en el fondo de la masa.
- Úntar con *mostaza* y agregar los morrones en tiras sobre el lomito.
- Batir huevos con el queso *crema* salpimentar y pone una pizca de polvo de *curry* y mezclar con los granos de maíz.
- Poner sobre la tarta.
- Ubicar los discos de queso y hornear a 180 °C por 40 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-maiz