

Tarta de mijo; Brownie crudo de dátiles

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para la Tarta de mijo

Queso feta: 100 grs.

Agua: 2 Tazas

Queso Parmesano: 100 grs.

Ajo: 6 Dientes

Aceite De Oliva: 1 cda.

Ricota firme: 100 g

Cebollas: 3 Unidades

Orégano: 1 Rama

Acelga: 200 g

Mijo: 1 Taza

Espinacas: 200 g

Tomillo: 1 Rama

Para los brownie crudo de dátiles

Dátiles: 2 Tazas

Miel: 1 cda.

Almendras peladas y tostadas: 1 Taza

Nueces: 2 Tazas

Cacao: 1 Taza

Preparación de la Receta

Para la Tarta de mijo

- Cortar las cebollas en $\frac{1}{4}$, colocar en una placa con los ajos, el aceite de oliva, el *tomillo*, sal y pimienta.
- Confitar en horno a 180°.
- Reservar
- En una olla cocinar el mijo con el agua hasta que se consuma.
- Enfriar
- Mezclar con el queso parmesano rallado, sal, pimienta, *orégano*, y *tomillo*.
- Aceitar el fondo de una placa para horno y armar una base con la mezcla de mijo.

- Agregar espinacas y acelgas blanqueadas, las cebollas y ajos confitados, la *ricota* dura y el queso feta desgranado.
- Cocinar en horno a 200° por 5 minutos.

Para los brownie crudo de dátiles

- Procesar todos los ingredientes
- Amasar
- Dar forma en una placa forrada con papel film.
- Llevar a la heladera

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-mijo-brownie-crudo-de-datiles>