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

Dátales: 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 ¼, 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