Tarta de Palmitos y Queso Brie



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Masa

Leche: 60 cc
Huevo: 1/2 unidad
Sal: 5 grs
Harina: 250 grs
Manteca: 125 grs
Semillas: c/n

Relleno

Cebolla de verdeo: 3 Unidades
Crema de leche: 100 grs
Manteca: 50 grs
Palmitos: 300 grs
CHOCLOS: 3 Unidades
Aceitunas verdes: 100 grs
Huevos: 2 Unidades
Tomates pelados: 3 Unidades
Queso Brie: 200 grs

Preparación de la Receta

Masa

- Disolver sal en la leche fría.
- Trabajar *manteca* fría y *harina* hasta formar un arenado fino.
- Hacer una corona y colocar en el centro los huevos y la leche.
- Tomar la masa rápidamente y enfriar cubierta con film.
- Forrar un molde de 24 cm de lado y enfriar.
- Picar la masa.
- Colocar papel aluminio y material de carga.
- Hornear 15 minutos a 180 °C

Relleno

- Cocinar las cebollas en una sola sartén con *manteca*.
- Agregar los granos de *choclo* rallados y cocinar unos minutos.
- Añadir palmitos, aceitunas verdes y reservar.
- Hacer el ligue mezclando *crema* y huevos.

Armado

- Sobre la masa blanqueada acomodar en la base el relleno reservado.
- Agregar los tomates pelados y por encima lás laminas de queso brie.
- Terminar con semillas de *calabaza* y cocinar en horno a 180 °C por 25 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-palmitos-y-queso-brie