

# 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 las 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>