

Tarta de panceta y queso y de morron y cebolla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa 1

Leche: 30 cc Manteca: 100 g

Sal: 1 cdita.Agua: Cantidad necesariaHuevo: 1 UnidadPolvo de hornear: 1 cdita.

Masa 2

Manteca: 100 g

Harina: 200 grs.

Agua: Cantidad necesaria **Harina**: 200 grs.

Sal: Una pizca

Relleno 1

Cebolla: 1 Unidad

Harina: 1 cda. Huevos batidos: 3 Unidades
Crema de leche: 1/2 Pote Espinacas hojas: 1 Taza

Sal y Pimienta: A gusto Pimentón: 1 cdita.

Panceta: 200 g Kummel: 1 cda.

Queso rallado: 200 g

Relleno 2

Manteca: 40 g

Harina: 1 cda. Huevos batidos: 2 Unidades

Jamón cocido: 150 g Morrones rojos: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto Cebolla grande: 1 Unidad

Yogurt Natural: 1 Pote

Preparación de la Receta

Masa 1

- Prepare una masa con la harina, la manteca, el polvo de hornear, la sal, el huevo y la leche
- Agregue agua, de ser necesario
- Amase bien los ingredientes hasta lograr una masa homogénea.
- Estire la masa y coloque en una tartera nº 28

Relleno 1

- Pele y corte la **cebolla** en láminas.
- Corte la panceta en tiras pequeñas.
- Corte finamente la espinaca.
- En un bowl bata los huevos junto con la *crema*, el *pimentón*, sal, pimienta y una cucharada de *harina*.
- En una sartén sin materia grasa rehogue la cebolla junto con la panceta.
- Condimente con sal, pimienta y kümmel.

Armado

- Cubra la base de la masa con la preparación anterior y añada el queso rallado y la espinaca
- Repita la operación hasta completar el molde.
- Cubra con los huevos batidos, el pimentón, la crema de leche, el harina, la sal y pimienta
- Precaliente el horno a 180°.
- Cocine la tarta durante 25 a 30 minutos

Masa 2

- Prepare una masa con la harina, la manteca, la sal y el agua cantidad necesaria
- Amase bien los ingredientes hasta lograr una masa homogénea.
- Estirar la masa y coloque en una tartera n° 28

Relleno 2

- Pele y corte la cebolla en láminas.
- Corte los morrones al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en tiras finas.
- Corte el jamón en tiras finas.
- En un bowl bata los huevos junto con el yogurt, sal, pimienta y una cucharada de harina.
- En una sartén con manteca rehogue la cebolla, el morrón y salpimiente a gusto.

Armado

- Cubra la base de la tartera con la cebolla dorada, el morrón y el jamón cocido
- Cubra con la mezcla de yoghurt.
- Precaliente el horno a 180 °
- Cocine la tarta unos 35 minutos

Presentación

• Corte en porciones y sirva.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-panceta-y-queso-y-de-morron-y-cebolla