

Tarta de papa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida sugerida

Vino Cabernet Malbec 1999:

Salsa

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Albahaca: 10 g

Morrones colorados: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil: 10 g

Jugo de Limón: 1 Unidad

Tomates Perita: 4 Unidades

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Tarta

Anchoas en aceite: 6 Filetes

Rúcula: 1 Paquete

Cebollas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: A gusto

Manteca: 40 g

Masa de hojaldre: 400 g

Papas medianas: 4 Unidades

Huevo: 1 Unidad

Romero: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Tarta

- Lave las papas y cocine en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas.
- Pele las papas y corte en láminas de 1/2 cm de espesor.

- Corte las cebollas en fina juliana.
- Pique finamente el *romero*.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva rehogue las cebollas con la mitad del *romero* picado.
- Incorpore las anchoas y deje *dorar* sobre fuego bajo.
- Corte la *rúcula* en juliana gruesa.
- Estire la masa hasta formar un rectángulo de 35 x 50 cm.
- Sobre la masa forme una capa de cebollas frías dejando 5 cm de borde libre, sobre éstas disponga una capa de *rúcula*, una de papas, termine con *romero* picado y rocíe con aceite de oliva.
- Doble los bordes de masa sobre el relleno y pincele con *huevo* batido.
- Cocine en el horno precalentado a 180/190° C durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Salsa

- Pele los tomates, corte en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños.
- Ase los morrones en el horno caliente, deje enfriar, retire la piel, las semillas, las nervaduras y finalmente corte en cubos pequeños.
- Pique finamente la *cebolla* de verdeo y las hierbas.
- En un bowl combine los tomates, morrones, hierbas, *cebolla* de verdeo, sal, pimienta, *jugo* de *limón* y aceite de oliva.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de tarta y de lado la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-papa>