Tarta de pithivier de trucha



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

para el amasijo

Harina 0000: 500 gr
Manteca: 20 gr
Jugo de 1/2 limón:
Sal: 1 Cucharadita
Agua: 220 Ml

para el empaste

Manteca: 375 gr

para el relleno

Cebolla: 2
Trucha: 750 gr
Pimentón: 1 Cucharadita
Sal y pimienta:
Morrón: 2
Diente de ajo: 1
Ajì molido: 1 Cucharadita

para la doradura

Yema: 1
Leche: 50 Ml
Sal y azúcar: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Llevar a un bol la *harina*, la sal y los 20 gramos de *manteca*
- Trabajar con los dedos hasta arenar
- Añadir el *jugo* de *limón* y el agua en el centro
- Integrar con las manos hasta que se hidrate la *harina*

- Bajar a mesada y amasar hasta lograr una masa lisa (amasijo)
- Reservar tapada en heladera por media hora.
- Estirar el amasijo, disponer en el centro los 375 gramos de *manteca* previamente estirados con palote
- Cubrir con todo el amasijo cuidando que la *manteca* no escape por los bordes
- Estirar cuidadosamente, doblar en tres partes iguales los dos extremos hacia el centro (vuelta simple)
- Reservar en heladera por dos horas y repetir el procedimiento de vuelta simple dos veces más, descansando cada vez.
- Reservar tapada en heladera hasta su uso.
- Rehogar la *cebolla* y el *morrón* en aceite de oliva, salpimentar
- Añadir *ajo*, *pimentón* y *ají* molido
- Cocinar hasta que esté bien tierno
- Añadir la **trucha** cortada en cubos a último momento, cocinar hasta que cambie de *color* y reservar fuera del fuego.
- Estirar dos discos de *hojaldre*, uno con mayor margen que será el disco inferior
- Llevarlo a una placa para horno y disponer el relleno, cuidando que no llegue al borde
- Cubrir con el disco superior, pintar los bordes con doradura y sellar formando repulgue a gusto
- Decorar con marcas concéntricas, pincelar con doradura y practicar un agujero central
- Hornear a 180 grados por 35 minutos
- Dejar reposar antes de servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-pithivier-de-trucha