

Tarta de pote

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el relleno

Huevos: 3

Queso en hebras: 300 (1 Paquete) gr

Pimienta: A gusto

Masa: 1 Disco

Crema: 360 (1 Pote) gr

Sal: 1 Pizca

Nuez Moscada: 1 Pizca

para la peperonata

Cebolla Morada: 3

Morrón: 2

Tomates cherry: 150 gr

Albahaca: 1 Puñado

Diente de ajo: 1

Orégano: 1 Ramita

Agua: 3 Cucharadas

Preparación de la Receta

Para el relleno

- Mezclar en un bowl los huevos
- Añadir la *crema* y el queso rallado
- Salpimentar y añadir nuez moscada
- Integrar todos los ingredientes y reservar.
- Estirar una masa que ya tengamos hecha o utilizar un disco de masa comprada.
- Cubrir el molde y colocar directamente el relleno.
- Hornear a 180°C por 30 minutos.

Para la peperonata

- Rehogar la *cebolla* en pluma con una pizca de sal
- Cocinar hasta que se ablande
- Añadir el *ajo* fileteado, los morrones en juliana y sal
- *Saltear* y añadir los tomates cherry, la ramita de *orégano* y la *albahaca*
- Incorporar un poco de agua y dejar cocinar durante 30 minutos a fuego bajo.
- Servir la tarta y acompañar con la peperonata.

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