Tarta de queso mascarpone, jamon crudo y tomates confit



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso mascarpone: 100 grs.
Aceitunas negras: 2 cdas.
Queso Parmesano: 100 grs.
Ricota: 100 grs.

Ligue

Leche: Cantidad necesaria
Crema de leche: 1 Taza
Huevos: 2 Unidades
Condimentos: A gusto

Masa balsámica

Harina 0000: 2 Tazas
Yema: 1 Unidad
Sal: 5 g
Agua: 2 cdas.
Manteca: 180 g
Fecula De Maiz: 50 grs.
Ajo: 1 Diente
Aceto balsámico: 1 cda.

Quesos

Queso mascarpone: 100 grs.
Aceitunas negras: 2 cdas.
Queso Parmesano: 100 grs.
Ricota: 100 grs.

Tomate confitado

Ajo picado: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Azucar: 1 cda.
Tomillo: A gusto
Tomates: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Masa balsámica

- Coloque en una procesadora la *harina* junto con la *manteca* fría el almidón de maíz y la sal, procese hasta formar un arenado.
- Incorpore un poco de agua, la yema de *huevo*, el aceto balsámico y el *ajo* previamente hervido.
- Procesar hasta formar una pasta lisa.
- Coloque en un molde circular retirando el exceso y cocine en horno hasta *blanquear*.

Tomate confitado

- Pele y quite el pedúnculo de los tomates, luego corte en cuartos y retire las semillas.
- En una placa rejilla, con aceite de oliva coloque los tomates y condimente con sal, pimienta, azúcar, los ajos y el *tomillo*.
- Cocine en horno a 90° por aprox
- 3 hs.

Quesos

- Corte las aceitunas en cuartos y luego en fina juliana.
- En un bowl coloque el queso mascarpone, la *ricota* y el queso parmesano, mezcle.

Ligue

- Mezcle en un bowl la *crema* de leche junto con los huevos, la leche y los condimentos.

Armado

- En la tarta previamente cocida a blanco cubrir el fondo con los tomates confitados.
- Sobre los tomates coloque el **jamón** crudo finamente cortado, las aceitunas y las hojas de *rucula* previamente lavadas luego vierta encima el ligue.
- Cubra la tarta con la mezcla de quesos y cocine en horno a 180°C hasta que gratine el queso.

Presentación

- En un plato coloque una porción de tarta y acompañe con *jamón* crudo y aceitunas negras
- Decore con piel de *tomate* frita

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-queso-mascarpone-jamon-crudo-y-tomates-confit