Tarta de Repollo

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Masa

Semillas de zapallo: 1/2 Taza
Harina 0000: 350 grs
Sal: c/n
Agua: 50 cc
Mostaza: 1 cda
Aceite De Oliva: 120 cc

Relleno

Cebolla: 1 unidad
Mascarpone: 150 grs
Papines blanqueados: 300 grs
Repollo blanco: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Huevos: 3 Unidades
Nuez Moscada: c/n
Queso gouda rallado: 100 grs
Salchichas parrileras: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- En batidora con lira trabajar *harina* tamizada, sal, *mostaza* de dijon y a velocidad lenta ir agregando el aceite y el agua de a poco hasta tomar la masa.
- Incorporar mientras se sigue amasando semillas de *zapallo* verde.
- De ser necesario agregar más agua hasta unir los ingredientes.
- Envolver con film y llevar a heladera.
- Estirar con palote sobre la mesada espolvoreando con *harina* hasta tener un disco de masa para una tartera de 26 cm.
- Fonzar el molde y llevar a heladera.

Relleno

- *Saltear* en sartén con aceite de oliva el **repollo** en juliana.
- *Condimentar* con sal.
- Rehogar hasta que se ablande.
- Llevar a un bol y reservar.
- En la misma sartén *saltear* con aceite de oliva *cebolla* en pluma, las salchichas cortadas en bocados y cocinar por 5 minutos.
- Mezclar el *repollo* con las cebollas y salchichas.
- Cortar los papines blanqueados en rodajas y agregar a la mezcla del relleno reservando algunas rodajas.
- Preparar el ligue mezclando mascarpone, nuez moscada, 50 gramos de queso gouda rallado, sal y huevos.
- Agregar al bol del relleno.

Armado

- Espolvorear la base del molde fonzado con miga de pan y completar el molde con el relleno.
- Completar con algunas rodajas de papines y el queso gouda rallado restante.
- Cocinar en horno a 170 °C por 60 minutos.

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