elGourmet

Tarta de Rubia Gallega

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Huevos: 2 Unidades
Mantequilla fría: 300 Gramos
Harina: 600 Gramos

Relleno

Sal: c/n A gusto
Romero fresco: c/n A gusto
Ajos: 2 Unidades
Cebolla: 1 unidad
Grasa de vaca: 1 Cucharada
Tomillo fresco: c/n A gusto
Vino tinto de calidad: 1/2 L
Aceite de oliva extra virgen: c/n A gusto
Carrilleras de vaca rubia gallega: 1 kg
Concentrado de tomate: 1 Cucharada
Azucar impalpable: c/n A gusto
Salvia Fresca: c/n A gusto
Zanahoria: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En una olla, ponemos a rehogar la carne troceada como para estofado con grasa de *vaca*, sal y pimienta negra
- Añadimos las verduras trituradas muy finas, le damos un par de vueltas más y después agregamos el *tomate* concentrado y las hierbas aromáticas
- Cuando veamos que se está creando un “caramelo” en el fondo, añadimos el vino bien frío y así desglasará con más facilidad
- Si vemos que la carne no está del todo cubierta por el vino, añadimos agua hasta cubrirla
- Cocinamos la carne a fuego medio-bajo durante un par de horas al menos o hasta que empiece a deshacerse
- En un bowl mezclamos la *harina* con la *mantequilla* bien fría, los huevos y una pizca de sal
- Amasamos hasta que los ingredientes se unifiquen y reservamos en la nevera envuelta en film

- Cuando la carne esté lista y la salsa haya espesado un poco apagamos el fuego y dejamos enfriar
- Estiramos 2/3 de la masa dejándola de un grosor de 1 o 2 cm
- La colocamos en el molde con unos garbanzos crudos encima y horneamos a 180º unos 15 o 20 minutos
- Después, ponemos la carne ya fría en el molde y pincelamos con *huevo*
- Horneamos nuestro pastel a 200º hasta que la parte de arriba quede muy bien dorada
- Por último, dejamos que temple y decoramos con azúcar impalpable.

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