Tarta de salchichas y repollo



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para el ligue:

Sal: A gusto
Mostaza: 2 cdas.
Queso gruyere rallado: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Crema de leche: Cantidad necesaria

Para el relleno:

Manteca: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Manzana verde: 1 Unidad
Salchicha parrillera:: 500 g
Vinagre de manzana: 50 cc
Repollo blanco chifonade: 600 g

Para la masa de mostaza:

Agua frìa: 50 cc
Huevo: 1 Unidad
Mostaza: 1 cda
Harina 0000: 300 g
Sal: 5 g
Manteca fría: 150 g

Preparación de la Receta

Para la masa de mostaza

Para empezar

- Procesamos 300 g de *harina* 0000 con 150 g de *manteca* fría y 5 g de sal hasta obtener un arenado.
- Luego, incorporamos 50 cc de agua fría, 1 cucharada de *mostaza* y 1 *huevo*
- Trabajamos hasta tomar la masa, envolvemos con film y llevamos al frío.
- Una vez que esté fría, estiramos la masa, fonzamos un molde enmantecado de 24 cm y llevamos a frío.
- Cocinamos a blanco con material de carga por 10 minutos a 180°.

Para el relleno

- Le tenemos que dar forma de espiral a 500 g de salchicha parrillera y llevarla a una sartén para que se dore de ambos lados, pinchándola con un *palillo* de brochette para desgrasarla.
- Una vez dorada, retiramos de la sartén y la llevamos a un plato con papel absorbente para terminar de desgrasar.
- Por otro lado, en una olla, sofreímos con *manteca* 1 *cebolla* cortada en *brunoise*
- Incorporamos 600 g de **repollo** en chifonade, salamos y continuamos la cocción
- Añadimos *vinagre* de *manzana*.
- Rallamos una *manzana* verde pelada y se la agregamos al *repollo*
- Cocinamos hasta que esté blando.

Para el ligue

- Mezclamos 2 huevos, pizca de sal, 1 cucharada de *mostaza* y 200 cc de *crema* de leche.

Para el armado

- Rellenamos la masa blanqueada con una capa de *repollo*, 100 g de queso gruyere rallado, la salchicha dorada y completamos con el ligue
- Llevamos al horno por 15 minutos.
- Servimos con ensalada de hojas, brotes, tomates cherries y champignones.

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