

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 fría: 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>