Tarta De Salmon Y Esparragos

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa Brisee

Manteca: 150 g
Harina: 500 g
Sal: c/n
Agua: 60 c.c.
Huevo: 1 unidad

Relleno

Esparragos: 400 g
Manteca: 100 g
Eneldo: c/n
Mascarpone: 400 g
Sal: a gusto
Cebollas moradas: 2 unidad
Huevos: 4 unidad
Pimienta blanca: a gusto
Salmón rosado: 700 g

Preparación de la Receta

- Procesar *harina* y *manteca* bien fría en cubos hasta arenar,
- Agregar *huevo*, sal y agua, seguir procesando hasta integrar.
- Bajar a mesada enharinada y con las manos unir sin amasar
- Dejar en bowl tapada en frìo 3 horas.
- Estirar con palote de manera rectangular y fonzar un molde de vidrio rectangular.
- Cocinar 15 minutos a 180ª C con peso encima y dejar enfriar

Relleno

- Rehogar en sartén con *manteca cebolla* morada en pluma hasta tiernizar.
- Mezclar en un bowl mascarpone, huevos, sal, pimienta blanca y *eneldo*
- Agregar la *cebolla*

- Salteada y reservar.
- Colocar en la base de la masa estirada en el molde cubos grandes de **salmòn** fresco.
- Agregar el relleno y cubrir toda la superficie y por encima acomodar los espárragos.
- Llevar a horno por 25 minutos aprox.
- Dejar enfriar y servir en porciones

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