

# Tarta de Tomillo y Pimientos Rojos

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Para la crema de pimientos rojos:

**Anchoas:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal:** Cantidad necesaria

**Aceitunas negras:** A gusto

**Queso mascarpone:** 200 g

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Gelatina s/sabor:** 5 g

**Morrones rojos:** 2 Unidades

**Alcaparras:** Cantidad necesaria

**Salsa picante:** Cantidad necesaria

### Para la masa:

**Tomillo fresco:** Cantidad necesaria

**Polvo leudante:** 10 g

**Yemas:** 60 g

**Manteca fría:** 150 g

**Sal en escamas:** Cantidad necesaria

**Harina 0000:** 200 g

## Preparación de la Receta

### Para la masa :

- Para empezar, procesamos 200 g de *harina 0000*, sal en escamas, 10 g de polvo *leudante* y 150 g de *manteca* fría hasta obtener un arenado.
- Luego, incorporamos 60 g de yemas, **tomillo** fresco picado y tomamos la masa.
- Estiramos hasta lograr un grosor de 1 cm. Luego, cortamos en discos de masa y los colocamos dentro de los moldes circulares individuales.
- Llevamos al horno a 180° entre 18 y 20 minutos.

## Para la crema de pimientos rojos :

- Llevamos al horno 2 morrones pincelados con aceite de oliva.
- Una vez que estén cocidos, los envolvemos en una bolsa. Cuando estén fríos, los pelamos, reservando el *jugo*, procesamos la carne y pasamos por el *tamiz*.
- Hidratamos 5 g de *gelatina* con el *jugo* de los morrones, llevamos a baño de maría hasta fundir y mezclamos con el puré de morrones condimentado con sal, pimienta y salsa picante.
- Agregamos 200 g de queso mascarpone y unimos bien la preparación.
- Llenamos un molde de silicona en forma de semiesfera y llevamos al frío.

## Para el armado :

- Sobre cada disco de masa colocamos una semiesfera de *crema* de pimientos y decoramos con aceitunas negras picadas, filetes de anchoas, *alcaparras* y hojas de *tomillo*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-tomillo-y-pimientos-rojos>