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