Tarta de vegetales



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite de almendras

Almendras: 100 g
Aceite De Oliva: 1 Taza
Salsa de soja: 1 cdita.

Guarnición

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Salsa de soja: 1 cda.
Lomo de ternera: 400 g
Sal y Pimienta: A gusto

Masa

Harina: 200 grs.
Yema: Unidad
Sal: Una pizca
Manteca: 100 g

Relleno

Cebolla de verdeo: 3 Unidades
Berenjena: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Morrones en conserva: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Parmesano Rallado: 200 g
Cebolla: 1 Unidad
Hongos frescos: 100 g
Queso de máquina en fetas: 200 g
Zucchini: 1 Unidad
Puerros: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- Trabaje la *harina* con la *manteca* y la sal hasta formar una masa granulada.
- Incorpore la yema y mezcle hasta unir los ingredientes.
- Cubra con un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Estire la masa hasta alcanzar 3 mm de espesor.
- Corte un disco y forre un molde para tarta.
- Cocine en el horno moderado durante 6 minutos o hasta blanquearla.

Relleno

- Corte el *zucchini*, la *berenjena*, la *cebolla*, la *cebolla* de verdeo y los puerros en rodajas finas.
- Corte los *hongos* en láminas finas.
- Corte los morrones en bastones.
- En el grill caliente aceitado dore las láminas de *zucchini* y berenjenas.
- En una sartén caliente con aceite saltee los puerros y las cebollas
- En una sartén aparte con aceite de oliva saltee los *hongos* y salpimiente.

Armado

- Intercale los diferentes vegetales dentro de la tarta con las láminas de queso.
- Termine con queso parmesano rallado y llevar a horno caliente hasta *dorar*

Guarnición

- Corte la carne en cubos parejos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los cubos de carne.
- Condimente con sal, pimienta y salsa de soja.

Aceite de almendras

- Procese las almendras con la salsa de soja.
- Vierta el aceite en forma de hilo sin dejar de procesar hasta que emulsione.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de tarta, de lado sirva una porción de carne y rocíe con el aceite de almendras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-vegetales