

Tarta de verduras grilladas con pollo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa de aceite

Harina: 4 Tazas

Sal: Cantidad necesaria

Aceite Neutro: 1/2 Taza

Leche: 1/2 Taza

Tarta de verduras grilladas con pollo

Berenjenas: 2 Unidades

Pimiento rojo: 1 Unidad

Queso Parmesano Rallado: 150 g

Pimiento verde: 1 Unidad

Sal: Cantidad necesaria

Zanahorias: 3 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Huevos: 4 Unidades

Pimienta: Cantidad necesaria

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Crema de leche: 500 cc

Zucchini: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para la Masa de aceite

- En un bowl colocar la *harina*, la sal, la leche y el aceite.
- Mezclar y formar una masa homogénea.
- Armar un bollo y dejar en frío por 4 horas.
- Luego retirar estirar muy fina con un poco de *harina* y usar para forrar los moldes.
- Reservar en frío hasta rellenar luego cocinar en el horno.

Para la Tarta de verduras grilladas con pollo

- Limpiar todas las verduras
- *Pelar* las zanahorias y las cebollas

- Cortar en cubos todas las verduras, luego saltearlas en el wock con un poco de aceite.
- Cortar las pechugas en cubos y *saltear* en el wock
- Mezclar todo y *condimentar*.
- Cargar el relleno dentro de los moldes moldeados con la masa de aceite.
- Preparar un ligue con los huevos, la *crema* de leche y el queso rallado.
- Agregar este ligue por encima de los moldes ya rellenos.
- Cocinar en el horno a 180°C por 40 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-verduras-grilladas-con-pollo>