

# Tarta de Zapallito por Osvaldo Gross

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Crumble

**Crema de leche:** 50 grs

**Manteca:** 100 grs

**Pimienta:** c/n

**Yemas duras:** 2 Unidades

**Harina:** 120 grs

**Nuez Moscada:** c/n

**Queso Parmesano:** 50 grs

### Masa

**Agua fría:** 50 cc

**Harina:** 300 grs

**Manteca:** 150 grs

**Sal:** 5 grs

**Tomillo fresco:** 1 cda

**Huevo:** 1 unidad

**Mostaza:** 1 cda

**Semillas de Lino:** 50 grs

### Relleno

**Cebollas:** 3 Unidades

**Aceite De Oliva:** 3 cdas

**Ajo:** 2 Dientes

**Queso Crema:** 100 grs

**Sal y Pimienta:** c/n

**Huevos:** 4 Unidades

**Orégano fresco:** c/n

**Queso rallado:** 150 grs

**Zapallito:** 1 Kilo

## Preparación de la Receta

## Masa

- Trabajar en batidora con lira la *manteca* fría, sal y la *harina* hasta formar un arenado fino.
- Agregar el *huevo*, *mostaza*, el agua y seguir trabajando hasta tomar la masa. Añadir el *tomillo* y las semillas.
- Enfriar cubierta con film.
- Forrar un molde de 26 cm de diámetro y picar la masa.
- Colocar papel aluminio y material de carga.
- Hornear 10 min a 180 °C. Reservar.

## Crumble

- Batir *manteca* con queso rallado pimienta, nuez moscada y yemas cocidas ralladas
- Incorporar *harina* y *crema* de leche.
- Tomar la masa y pasar por un *tamiz* grueso.
- Poner la masa sobre un aro de 24 cm.
- Enfriar. Hornear a 180 °C por 10 minutos.

## Relleno

- Cortar las cebollas en pluma y *saltear* con aceite de oliva y sal.
- Cortar los zapallitos en cubos y unir a las cebollas hasta cocinar.
- Enfriar unir con huevos, queso rallado y queso *crema*.

## Armado

- Volcar la preparación en la masa y hornear a 180 °C por 25 minutos aproximadamente.
- Terminar con el *crumble* por encima y terminar la cocción.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-zapallito-por-osvaldo-gross>