# 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 frìa**: 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**