

Tarta florentina con vieyras

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Manteca: 100 g

Huevos: 2 Unidades

Hojas de espinaca limpias: 250 g

Ajo: 1 Diente

Ralladura de limón: 1 cdita.

Echalotes: 3 Unidades

Salmón ahumado: 100 g

Aceite de Sésamo: 30 cc

Callos de vieyras: 200 g

Almidón de Maíz: 1 cdita.

Sal: Cantidad necesaria

Jugo de Limón: 1 cda

Masa Filo: 250 g

Queso Crema: 150 g

Manteca clarificada: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para el relleno

- Salteamos con *manteca* los echalotes y el *ajo* picado
- Condimentamos con sal.
- Agregamos las hojas de *espinaca* y cocinamos hasta que se ablanden.
- Retiramos y llevamos a un colador chino hasta escurrir el líquido.
- Luego, marinamos las vieyras con ralladura de *limón* y aceite de *sésamo*.
- Cortamos las láminas de *salmón* ahumado en tiras pequeñas.

Para el ligue

- Mezclamos almidón de maíz diluido en *jugo de limón* y queso *crema*.
- Agregamos huevos y mezclamos bien.

Para el armado

- Tomamos 2 capas de masa filo y pincelamos con *manteca* clarificada
- Repetimos esta operación 3 veces.

- Enmantecamos las paredes interiores del molde y le incorporamos las 3 capas de masa filo.
- Unimos las espinacas con el ligue, mezclamos y agregamos *salmón* ahumado
- Llevamos esta preparación al molde con la masa.
- Incorporamos las vieyras al relleno.
- Cerramos el molde con la masa de manera irregular colocando en el centro los recortes de masa reservados.
- Pincelamos con *mantequilla* clarificada y llevamos al horno a 180 ° hasta *dorar* de manera pareja.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-florentina-con-vieyras>