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 *manteca* 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