

Tarta integral de zucchini y queso brie

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

para el relleno

Zucchini: 2

Queso Brie: 200 gr

Manteca: 150 gr

Menta: 1 Puñado

Sal y Pimienta:

Queso mantecoso: 150 gr

Queso Lincoln: 150 gr

Diente de ajo: 1

Ralladura de 1/2 limón:

para la masa

Harina integral: 500 gr

Sal: 1 Cucharada

Agua: Cant necesaria

Manteca: 250 gr

Preparación de la Receta

- Colocar en una procesadora la *harina* integral, la sal y la *manteca* fría, arenar
- Sumar el agua de a poco hasta formar un bollo unido
- Envolver en film y llevar a la heladera por 30 minutos aproximadamente.
- Una vez lista, estirar y colocar en la asadera
- Reservar.

Para el relleno

- Cortar en laminas finas los zucchini.
- Derretir la *manteca* y saborizar con *ajo* rallado, sal, pimienta negra, *menta* picada y ralladura de *limón*
- Reservar

- Colocar sobre la masa estirada el queso cremoso, luego el queso lincoln rallado y por encima acomodar los zucchinis y el queso brie
- Doblar los bordes hacia adentro y pintar el relleno y la masa con la *manteca* saborizada
- Espolvorear con sal entrefina y pimienta molida.
- Hornear a 200 grados por 15 a 20 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-integral-de-zucchini-y-queso-brie>