Tarta Reina Ana de Alcauciles



Tiempo de preparación: 360 Min

Ingredientes

Hojaldre

Agua: 225 cc
Harina: 500 grs
Manteca: 300 grs
Sal: 10 grs

Relleno

Aceite De Oliva: 100 miliitros
Alcauciles: 1 Kilo
Cebolla de verdeo: 1 unidad
Crema de leche: 50 grs
Laurel: c/n
Limón para su jugo: 1 unidad
Manteca: 50 grs
Puerro: 1 unidad
Ajo: 1/2 Unidad
Sal y Pimienta: c/n
Tomillo: c/n
Vinagre de manzana: 60 miliitros
Vino Blanco: 250 miliitros

Preparación de la Receta

Hojaldre

- Trabajar en batidora con gancho *harina*, agua y sal hasta tomar la masa y formar un bollo de amasijo.
- Envolver con film y dejar reposar a temperatura ambiente 30 minutos.
- En un bol mezclar *manteca* pomada con *harina* hasta integrar para hacer el empaste.
- Extender sobre film y darle forma rectangular.
- Reservar en frío por 1 hora.
- Estirar el amasijo en un rectángulo de 30 x 40 y colocar el empaste en el centro.
- Encerrar el empaste con el amasijo y estirar de 2 cm de altura.

- Para la primera vuelta simple doblar en tercios superpuestos y dejar reposar 20 minutos en heladera.
- Estirar nuevamente de 2 cm y dar una vuelta doble doblando en cuartos superpuestos siempre colocando para estirar la abertura de las vueltas para la persona.

Para terminar la masa dar otra vuelta simple y una &uacute

- Ltima vuelta doble.
- Reservar en heladera.
- Estirar la masa en 2 placas de 3 mm de altura y mantener en frío.

Relleno

- Limpiar los **alcauciles** retirando las hojas, las plumas interiores y dejando solo los corazones limpios.
- Cocinar en olla con vino blanco, *vinagre* de *manzana*, *jugo* de *limón*, *laurel*, *tomillo*, *ajo*, sal, pimienta y aceite de oliva.
- Cocinar suavemente tapado con papel *manteca* hasta que los corazones estén tiernos.
- *Saltear* en sartén con *manteca* puerros fileteados, *cebolla* de verdeo picada hasta estén rehogadas.
- Agregar *crema* de leche y reservar.

Armado

- Cortar 2 discos de 25 cm y a uno de ellos retirarles el centro con un cortante de 22 cm y reservar el anillo.
- Colocar el anillo de masa sobre la base, picar con un tenedor y reservar a frío.
- Colocar sobre la base sin tocar el anillo el sofrito, por encima los corazones de *alcauciles* cortados en mitades.
- Cocinar en horno a 180 °C por 40 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-reina-ana-de-alcauciles