

# Tarta Reina Ana de Alcauciles

Tiempo de preparación: 360 Min



## Ingredientes

### Hojaldre

**Agua:** 225 cc

**Manteca:** 300 grs

**Harina:** 500 grs

**Sal:** 10 grs

### Relleno

**Aceite De Oliva:** 100 miliitros

**Cebolla de verdeo:** 1 unidad

**Laurel:** c/n

**Manteca:** 50 grs

**Ajo:** 1/2 Unidad

**Tomillo:** c/n

**Vino Blanco:** 250 miliitros

**Alcauciles:** 1 Kilo

**Crema de leche:** 50 grs

**Limón para su jugo:** 1 unidad

**Puerro:** 1 unidad

**Sal y Pimienta:** c/n

**Vinagre de manzana:** 60 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 última 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>