Tarta Rústica de Berenjenas



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Masa

Agua: 100 cc
Harina: 300 Gramos
Mantequilla: 250 Gramos
Sal: 1 Pizca

Relleno

Cebollas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 1 Chorrito
Agua: c/n
Ají molido: 1/2 cda
Berenjenas: 1 Kilo
Huevos: 3 Unidades
Ajo: 1 Diente
Pimienta: c/n
Queso Cremoso: 200 Gramos
Queso Crema: 2 cdas
Sal: c/n
Queso rallado: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Relleno

- En una sartén caliente con aceite de oliva, *saltear cebolla* y *ajo* picado hasta transparentar.
- Agregar berenjenas cortadas en cubos y cocinar por unos minutos.
- Añadir una base de agua, sal, pimienta, tapar con papel *mantequilla* y continuar cocinando hasta que las berenjenas estén tiernas
- Reservar hasta enfriar.
- En un bol, mezclar huevos, queso *crema*, queso rallado, *ají* molido, sal, pimienta y reservar el ligue.

Masa

- Trabajar en la procesadora *harina*, sal, *mantequilla* en cubos fría y agua hasta formar un bollo.
- Retirarlo de la máquina, colocarlo en un bol y dejar reposar tapada con un repasador.

Armado

- Estirar la masa con un rodillo, espolvoreando con *harina* -la masa estirada debe ser más grande que el molde para poder hacer dobleces-.
- Fonzar el molde con la masa colocando una película de aceite en la base.
- Agregar las berenjenas reservadas al bol del ligue y mezclar.
- Añadir el relleno con el ligue en el molde fonzado.
- Incorporar cubos de queso cremosos en la tarta con el relleno.
- Doblar los excedentes de la masa estirada hacia adentro.
- Cocinar en horno moderado -180 °C- por 40 minutos aproximadamente, hasta cocinar el relleno y *dorar* la masa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-rustica-de-berenjenas