

Tarta Salada de Patatas y Beicon



Ingredientes

Decoración

Hojas de Albahaca: c/n

Masa

Agua fría: 50 mililitros

Azúcar: 1/2 cda

Huevo batido: 1 unidad

Harina: 320 Gramos

Mantequilla sin sal cortada en cubos: 225 Gramos

Relleno

Berenjenas: 3 Unidades

Cebollas: 2 Unidades

Beicon en lonchas: 150 Gramos

Patatas: 3 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Para hacer la masa en un bol

poner la harina, la mantequilla, el azúcar

- Car y la sal y amasar con las yemas de los dedos hasta que la mayoría de los trozos *mantequilla* estén deshechos.
- Incorporar la cantidad suficiente de agua fría en la *harina* hasta que la mezcla se una y forme una bola.
- Formar un disco y envolver en plástico y enfriar durante 10 minutos.
- Precaliente el horno a 190 °C y poner un papel de hornear en una bandeja de horno.

- En una superficie enharinada, extender el disco a un círculo de aproximadamente 30 cm de diámetro.
- Colocar suavemente la masa en la bandeja de horno.
- Poner encima el relleno alternando *patata* con sal y pimienta, *cebolla*, *berenjena* y beicon dejando un borde de unos 2-4 cm para luego poder volver la masa
- Pintar la masa con el *huevo* batido y hornear durante unos 40-50 minutos
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-salada-de-patatas-y-beicon>