Tarta Salada de Verduras de la Huerta



Ingredientes

Acelga roja: c/n
Albahaca: c/n
Huevos: 6 Unidades
Habas: c/n
Masa de brisa o masa quebrada: 1 Unidad
Queso Pecorino: c/n
Salvia: c/n
Cebolla: 4 Unidades
Ajo: c/n
Alcachofas: 1/2 Kilo
Guisantes: c/n
Masa de hojaldre: 1 Unidad
Queso de Cabra: c/n
Romero: c/n
Sal y Pimienta: c/n

Masa

Huevos: 12 Unidades
Harina de espelta: 1 Paquete

Preparación de la Receta

Masa

- Echar en una tabla la *harina*, *mantequilla* derretida, sal y agua y amasar.
- Ir añadiendo *mantequilla* y agua según la masa lo necesite.
- Una vez tengamos la masa, la envolvemos en un paño y la dejamos reposar una hora.

Verduras

- Cortamos los tallos y quitamos las hojas más duras de las alcachofas.
- Picamos la parte tierna.
- Pelamos las *habas* y las ponemos a *hervir*.

- En una sartén echamos aceite, *mantequilla*, *tomillo* y *albahaca*, sal y pimienta negra.
- Encendemos el fuego a temperatura baja y añadimos los ajos pelados y machacados junto a la *cebolla* picada.
- Subimos el fuego e incorporamos la acelga roja para rehogarla y las *habas* hervidas.
- Luego en un bol grande ponemos 4 huevos enteros, sal, pimienta y batimos.
- Cortamos el queso de cabra en dados medianos y lo agregamos.
- Ahora añadimos queso pecorino.
- Echamos *albahaca* y las verduras rehogadas en la mezcla.

Armado

- La masa que hemos dejamo reposar la estiramos con *harina* en una tabla y la colocamos sobre un papel de horno en nuestro molde.
- Echamos la mezcla de las verduras, los huevos y los quesos, la extendemos bien en el molde.
- Colocamos las alcachofas hervidas y echamos más pimienta y pecorino.
- Hemos precalentado el horno a 180 ºC durante 15 minutos y lo metemos durante 20 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-salada-de-verduras-de-la-huerta