

Tarta Soleil de Pesto y Piñones

Tiempo de preparación: 240 Min



Ingredientes

Amasijo

Agua: 220 cc

Sal: 10 grs

Harina: 400 grs

Empaste

Harina: 100 grs

Mantequilla: 300 grs

Pesto

Albahaca: 2 Plantas

Ajo: 3 Dientes

Queso Parmesano: 100 grs

Aceite De Oliva: 70 cc

Piñones tostados: 100 grs

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Amasijo

- Colocar *harina*, sal y $\frac{3}{4}$ partes del agua en la batidora y trabajar con gancho hasta integrar los ingredientes y formar un bollo.
- De ser necesario agregar de apoco más agua.
- Bajar la masa a la mesada y trabajar con las manos hasta que la masa esté lisa y elástica.
- Envolver con papel film y dejar reposar por 30 minutos a temperatura ambiente.

Empaste

- En un bol mezclar *mantequilla* pomada y *harina* hasta unir hasta formar una pasta.
- Envolver con papel film dándole forma de ladrillo de 1 cm de altura y dejar enfriar por 30 minutos.

Hojaldre

- Estirar con palote el amasijo espolvoreando con *harina* la mesada hasta obtener un rectángulo que pueda contener en el centro el empaste.
- Doblar el amasijo hacia adentro hasta contener el empaste en su interior.
- Estirar con firmeza hasta darle forma de rectángulo y comenzar a realizar los dobleces.
- Realizar un doblez simple doblando un tercio de la masa hacia el centro y cubriendo con el tercio restante.
- Girar la masa para tener el doblez hacia uno y estirar con palote con firmeza dándole forma de rectángulo nuevamente de 1 cm de altura.
- Realizar un doblez doble doblando una parte de la masa hasta la mitad, unir en el centro la otra parte y luego montar una mitad sobre la otra.
- Aplastar con palote y dejar 30 minutos en heladera.
- Estirar y repetir la operación haciendo un doblez simple y nuevamente un doblez doble.
- Reservar en frío estirado en láminas de 1/2 cm de altura y cortada en 2 círculos de 25 cm de diámetro.

Pesto

- Procesar hojas de *albahaca*, *ajo*, piñones, queso parmesano rallado emulsionando con aceite de oliva.
- Reservar.

Armado

- Esparcir el pesto sobre uno de los discos de masa dejando un borde de 2 cm libre.
- Esparcir unos piñones extras sobre el pesto y pintar el borde con doradura (huevo con pizca de sal y azúcar).
- Tapar con el disco de masa restante pegando los bordes de ambas masas.
- Colocar un vaso en el centro para marcar el centro y cortar en 16 porciones iguales.
- Retorcer cada porción 4 vueltas y apoyar sobre la base.
- Pintar con doradura y hornear a 180 °C hasta *dorar* la masa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-soleil-de-pesto-y-pinones>