

Tarta Tatín de Repollitos de Bruselas

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: 100 g

Agua: Cantidad necesaria

Flores comestibles: Cantidad necesaria

Nueces pecan: 50 g

Repollitos de Bruselas blanqueados: 400 g

Huevo: 1 Unidad

Azúcar: 200 g

Harina: 200 g

Queso Azul: Cantidad necesaria

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

Para la masa

- Procesamos 300 gr de *harina*, 150 gr de *manteca*, 1 *huevo*, 2 cucharadas de agua y 1 pizca de sal.
- Amasamos y dejamos enfriar.
- En una sartén, hacemos un caramelo con el azúcar y acomodamos los repollitos sobre el fondo de la sartén acaramelada junto con las nueces pecan.
- Estiramos la masa sobre los repollitos
- Tapamos y dejamos cocinar en la *cacerola* durante unos 30 minutos a fuego bien bajo.
- Cuando esté lista, damos vuelta con un plato.
- Terminamos con queso azul y con flores comestibles

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-tat-n-de-repollitos-de-bruselas>