

Tarta tricolor

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el relleno 1

Calabaza: 1

Cabeza de ajo asada: 1

Miel: 1 Cucharada

Canela: 1/2 Cucharadita

para el relleno 2

Ricota: 300 gr

Queso Crema: 1 Cucharada

Claras: 2

Nuez picada: A gusto

Variedad de quesos: A gusto

Ciboulette: A gusto

para el relleno 3

Espinaca y kale: 2 atados

Yemas: 2

Queso rallado: A gusto

Cebolla: 1

Huevo: 1

para la masa

Harina 0000: 300 gr

Sal: 1 Cucharada

Aceite: 100 gr

Queso rallado: 160 gr

Agua fría: Cant necesaria

Preparación de la Receta

Para la masa

- Colocar en un bol la *harina*, la sal, el queso rallado y mezclar ligeramente.
- Añadir el aceite y el agua fría
- Unir suavemente hasta hidratar toda la *harina*.
- Colocar en la mesada y unir sin amasar
- Reservar tapada durante media hora.
- Una vez lista, estirar y colocar en un molde
- *Blanquear* en el horno a 170 grados por 20 minutos
- Reservar hasta enfriar.

Relleno de calabaza

- Mezclar en un bol el puré de *calabaza* junto con la miel, el *ajo* asado y la canela
- Reservar.

Relleno de ricota

- Añadir a la *ricota*, nueces picadas, queso *crema*, queso rallado, las claras de *huevo* y *ciboulette*
- Mezclar y reservar.

Relleno de verdura

- Mezclar en un bol la *espinaca* y el *kale* salteados, *cebolla* rehogada, las yemas, el *huevo* y el queso rallado
- Integrar y reservar.
- Disponer los tres rellenos sobre la masa blanqueada, colocando primero el de *calabaza*, luego el de *ricota* y por último el de *espinaca* y *kale*
- Espolvorear con queso rallado.
- Hornear a 160 grados por 30 minutos
- Dejar reposar antes de servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-tricolor>