

Tartaleta agridulce de verduras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada

Ajos asados: 1 Dientes

Quinotos: 5 Unidades

Aceite de romero: Cantidad necesaria

Semillas de sésamo negro: 1 cda.

Sal: A gusto

Vinagre de vino tinto: 20 cc

Lechugas mixtas: Cantidad necesaria

Masa

Manteca: 125 g

Harina de trigo: 125 grs.

Harina integral: 125 Cantidad necesaria

Azucar: 1 cda.

Sal: 1 Una pizca

Agua fría: 4 cdas.

Miel de romero

Miel: 40 cc

Romero fresco: 1 cdita.

Verduras grilladas

Ajos asados: 2 Dientes

Zuchini: 1 Unidad

Pimiento rojo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Cebolla Morada: 1 Unidades

Berenjena: 1 Unidad

Pimiento amarillo: 1 Unidad

Tomates: 2 Unidades

Vinagre de Arroz: 20 cc

Preparación de la Receta

Masa

- En una batidora coloque la *manteca* blanda, las harinas, el azúcar, la sal y el agua de a poco.
- Deje trabajar, retire el bollo y deje descansar tapada con un film por 30 minutos.
- Estire la masa, espolvoreada con *harina* y forre un molde previamente enmantecado y enharinado, pinche toda la superficie y lleve al horno precalentado a 180 ° a cocinar a blanco.

Verduras grillados

- Corte la *berenjena* y el zucchini en rodajas
- Corte los tomates en cuartos y retire las semillas.
- Corte la *cebolla* morada en cuartos.
- Corte los pimientos, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos .
- En un grill bien caliente rociado con aceite de oliva, coloque los vegetales a grillar de ambos lados.
- Condimente con sal y pimienta.

Miel de romero

- Caliente la miel.
- Deshoje el *romero*.
- En un bowl mezcle la miel caliente con el *romero*.

Armado

- Rellene las tarteletas, intercalando las verduras grilladas con la pulpa de *ajo* asado.
- Coloque las tarteletas en una placa para horno.
- Rocíe con la miel de *romero* y el *vinagre* de *arroz*.
- Lleve al horno a 180° para terminar la cocción.

Ensalada

- Corte los quinotos en rodajas y retire las semillas.
- En un bowl coloque la mezcla de lechugas, cortadas con las manos tamaño bocado y los quinotos.
- Condimente con el *vinagre* de vino, semillas de *sésamo* negro, sal y aceite de *romero* y pulpa de *ajo* asado.
- Mezcle y reserve.

Presentación

- En un plato sirva la tartaleta y acompañe con la ensalada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tartaleta-agridulce-de-verduras>