

# 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>