Tartas de pasta philo con lentejas y queso de cabra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca clarificada: 30 cc
Pasta philo: 1 Paquete

Ensalada

Pimiento rojo: 1 Unidad
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Champiñones: 6 Unidades
Lechugas mixtas: Cantidad necesaria
Esencia de jengibre: Cantidad necesaria
Vinagre Balsámico: 20 cc

Relleno

Queso de cabra semi-duro: 1 Unidad
Hojas de cilantro: 30 g
Sal y Pimienta: A gusto
Lentejas rojas cocidas: 150 g
Hierbas secas mixtas: Cantidad necesaria
Queso de cabra duro: 1 Unidad

Tomates cherry salteados

Perejil: 1 cdita.
Azucar: 10 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates cherry: 10 Unidades
Ajo: 1 Diente
Vinagre Balsámico: 20 cc
Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte la pasta philo en cuadrados y pinte con *manteca* clarificada.
- Coloque dentro de aros de metal, dejando los bordes de la pasta hacia fuera.
- Coloque sobre una placa para horno y lleve al horno precalentado a 180° por 5 minutos.

Relleno

- Corte el queso de cabra duro en cubos pequeños.
- Desmenuce con las manos el queso de cabra semi duro.
- Pique el *cilantro*.
- En un bowl coloque los quesos de cabra, las lentejas cocidas, el *cilantro*, las hierbas secas surtidas, sal y de pimienta.
- Mezcle y reserve.

Armado

- Coloque el relleno dentro de la pasta philo.
- Vuelva a colocar en el horno por 15 minutos a fuego mínimo.
- Retire del horno y desmolde.

Tomate cherry salteado

- Pele y pique el *ajo*.
- Pique el *perejil*.
- En una sartén rociada con aceite de oliva saltee los tomates cherry.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue el azúcar y el *vinagre* balsámico.
- Al final agregue el *perejil* picado.

Ensalada

- Corte los pimientos al medio, retire las semillas y la parte blanca y corte en juliana.
- Retire los tallos de los champiñones y corte en juliana.
- En un bowl coloque la mezcla de lechugas cortadas con las manos tamaño bocado, los pimientos y los champiñones.
- Condimente con sal, pimienta, *vinagre* balsámico y esencia de *jengibre*.
- Mezcle y reserve.

Presentación

- En un plato coloque una tarta de masa philo y acompañe con la ensalada y los tomates cherry salteados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tartas-de-pasta-philo-con-lentejas-y-queso-de-cabra