Tartas saladas



Ingredientes

Para la masa de Quinoa

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Sal: Una pizca
Harina de quinoa: 200 g
Harina integral fina: 300 g
Agua: Cantidad necesaria

Para la tarta de Calabaza

Cebollas: 2 Unidades
Huevos: 3 Unidades
Salsa Bechamel: 200 g
Tomillo: 1 puñado
Queso Parmesano Rallado: 150 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Calabaza: 2 Unidad

Para la tarta provenzal

Queso boconccino: 350 grs.
Hojas de Albahaca: A gusto
Queso Parmesano Rallado: 400 g
Tomates: 4 Unidades
Zucchini grillado: 3 Unidad
Semillas de Girasol: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Berenjenas grilladas: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Para la masa de Quinoa

- Formar una corona en un bol con 300 grs de *harina* integral fina, 200 grs de *harina* de *quinoa* y 1 pizca de sal.
- Agregar en el centro 3 cucharadas de aceite de oliva y agua en cantidad necesaria.
- Amasar hasta formar un bollo liso
- Dejar reposar.
- Reservar.

Para la tarta provenzal

- Cortar un rectángulo de masa previamente estirada.
- Disponer en capas berenjenas grilladas, queso rallado tipo parmesano, queso boconcini, zuchinis grillado, rodajas de *tomate*, aceite de oliva y hojas de *albahaca*
- Repetir la operación.
- Terminar con una capa de zuchini, queso rallado tipo parmesano, un poco de aceite de oliva.
- Espolvorear con semillas de girasol.
- Verter la mezcla sobre la masa de *quinoa* previamente fonzada en un molde
- Hornear a 160 grados por 25 minutos.

Para la tarta de Calabaza

- Cortar *calabaza* en cubos grandes y cebollas en gajos.
- Disponer en una placa
- Agregar *tomillo* picado.
- *Condimentar* con sal y pimienta.
- Agregar aceite de oliva y trabajar con las manos, asegurándose de impregnar todos los cubos
- Hornear a 160 grados por 30 minutos
- Reservar
- Unir en un bol 3 huevos, 200 grs de salsa bechamel, 150 grs de queso rallado tipo parmesano y salpimentar.
- Agregar la mezcla las verduras asadas
- Mezclar bien.
- Verter la mezcla sobre la masa de *quinoa* previamente fonzada en un molde.
- Hornear a 160 grados hasta que la masa se cocine.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tartas-saladas