Tarte de fenouil et truite fumee

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Farce de verduras

Crema de leche: 50 cc

Masa

Harina: 300 grs.
Yema: 1 Unidad
Manteca: 150 g
Sal y Pimienta: A gusto
Agua: 50 Cantidad necesaria

Relleno

Cebollas: 2 Unidades
Vino Blanco: 200 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 3 cdas.
Hinojos: 5 Unidades
Azafrán: 1 Cápsula
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Manteca: 30 g
Trucha ahumada: 300 g
Dill: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Masa

- Haga una masa con el *harina*, la *manteca* y la yema
- Una todos los ingredientes con la yema de los dedos
- Agregue agua de ser necesario.
- Deje reposar en la heladera durante 15 minutos.

- Forre un molde rectangular, pinche con un tenedor y cocine en horno moderado.
- **Relleno**
- Diluya el *azafrán* en 100 cc de vino blanco
- Reserve.
- Corte los hinojos en bastones y blanquee en agua salda durante 5 minutos.
- Escurra y saltee en una sartén con aceite de oliva.
- Aromatice con el *azafrán*
- Cocine hasta que evapore casi todo el líquido.
- Condimente con sal y pimienta.
- Termine con la *crema* de leche, deje reducir.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Pique finamente el *dill*
- Reserve.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee la *cebolla*
- Condimente con sal.
- Deglase con vino blanco.
- Corte la *trucha* en trozos regulares

Armado y presentación

- Desmolde la tarta en una fuente y cubra con las cebollas, encima los hinojos y finalmente la *trucha* y el *dill*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarte-de-fenouil-et-truite-fumee