Tarte Tatin de Zanahorias y Remolachas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Decoración

Avellanas tostadas: c/n
Pesto de rúcula: c/n
Queso Azul: c/n

Masa

Cream cheese: 200 grs
Harina 0000: 250 grs
Manteca: 200 grs
Sal: 1 Pizca

Relleno

Azúcar moreno: 2 cdas
Manteca: c/n
Remolachas peladas: 4 Unidades
Sal: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Cebolla Morada: 2 Unidades
Zanahoria baby: 300 grs

Preparación de la Receta

Masa

- En batidora con lira trabajar *harina*, *manteca* en cubos, pizca de sal hasta obtener un arenado.
- Añadir el queso y continuar trabajando hasta integrar los ingredientes.

- Pasar la preparación a la mesada espolvoreada con *harina*, dar forma rectangular y estirar de 1 cm dándole una vuelta simple (doblar en tercios superpuestos).
- Girar la abertura de los pliegues para nosotros, estirar de 1 cm y dar una vuelta doble (doblar en cuartos superpuestos).
- Envolver con film y llevar a heladera.

Relleno

- Cortar cebollas rojas en mitades de manera transversal, remolachas peladas en mitades.
- Cocinar junto a zanahorias baby al horno a 180 °C con sal, aceite de oliva y *manteca* hasta que estén tiernos y dulces.
- Reservar.

Armado

- Colocar en la base de un molde circular de 22 cm aceite de oliva, cubos de *manteca* y añadir los vegetales asados intercalados completando todo el molde.
- Espolvorear con azúcar negra y reservar.
- Estirar la masa ya fría de 5 mm y cortar un disco un poco más grande que el díámetro del molde.
- Cubrir los vegetales con la masa hundiendo con los dedos y apretando los vegetales.
- Llevar a horno a 180 °C por 35 minutos.
- Desmoldar y decorar con queso azul, avellanas tostadas y pesto de *rúcula*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarte-tatin-de-zanahorias-y-remolachas