Tarteleta de chocolate con pesto de albahaca

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Azucar: 100 grs.
Harina: 400 grs.
Yemas: 2 Unidades
Manteca: 200 g

Mousse de chocolate

Chocolate: 360 g
Azucar: 200 grs.
Huevos: 6 Unidades

Mousse de tomates

Azucar: 60 grs.
Tomates: 4 Unidades
Crema de leche: 200 cc
Tomillo: 1 Rama

Pesto de albahaca

Piñones: 30 g
Albahaca: 30 g
Miel: 50 grs.
Menta: 4 Hojas

Preparación de la Receta

Masa

- Mezcle la *harina* y el azúcar con la *manteca* hasta formar una masa arenosa.
- Añada la yema y termine de unir la masa hasta obtener un bollo de masa lisa.
- Cubra con un lienzo y deje reposar en la heladera durante 20 minutos.
- Estire y forre tarteletas.

Mousse de chocolate

- Pique groseramente el **chocolate** y derrita a baño María.
- Bata los huevos y mezcle con el *chocolate* derretido.

Armado

- Rellene las tarteletas con la *mousse* de choclote y cocine en el horno precalentado a 180ºC durante 10 minutos aproximadamente.

Mousse de tomates

- Pele los tomates, corte en octavos y elimine las semillas.
- Desgrane el *tomillo*
- En una sartén disponga los tomates, el azúcar y deje caramelizar.
- Procese los tomates con el *tomillo*.
- Incorpore la *crema* de leche y termine de procesar hasta que espese.
- Enfríe en la heladera.

Pesto de albahaca

- Procese la **albahaca** con la *menta* los piñones, la miel y el agua.

Presentación

- Disponga una tarteleta en el centro de un plato, encima dos quenelles de *mousse* de *tomate*. alrededor el pesto.
- Decore con *tomillo* y *frutilla*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarteleta-de-chocolate-con-pesto-de-albahaca