Tarteleta de Maíz Amarillo y Palmitos



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa de tarta

Agua: 50 c.c.
Harina: 250 Gramos
Manteca: 125 Gramos
Yema: 1 unidad

Relleno

Aceitunas verdes descarozadas: 50 Gramos
Ajo picado: 1 Diente
Cebollas de verdeo: 3 Unidades
Crema de leche: 200 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Granos de choclo: 500 Gramos
Palmitos: 4 Unidades
Perejil picado: 2 cdas
Tomates confitados: 150 Gramos
CHOCLOS: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- Realizar una masa con *harina*, *manteca*, yema y agua.

Tarteletas

- Cortar en rodajas finas el verdeo y rehogar con *manteca* y *ajo* picado en una sartén hasta ablandar.
- Agregar granos de *choclo*, *saltear* 2 minutos y añadir 2 choclos rallados y cocinar 2 minutos más.
- Incorporar *crema*, *huevo* y unir.
- Agregar aceitunas verdes en aros, palmitos en rodajas y *condimentar* con sal y pimienta
- Colocar la masa en moldes individuales de tarteletas y hornear 15 minutos a 180° C.

- Colocar en la base de la tarteleta cocida 1 pétalo de *tomate* confitado.
- Completar con el relleno y colocar otro pétalo de *tomate* confitado por encima.
- Llevar a horno a 180° C por 15 minutos.
- Al retirar desmoldar y acomodar por encima y trozo de queso brie.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarteleta-de-maiz-amarillo-y-palmitos