Tarteletas de la vendimia

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pasas de uva rubia: 100 g
Manteca: 120 g
Agua: Cantidad necesaria
Harina: 500 grs.
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 1 cda.

Relleno

Queso Blanco: 100 g
Uvas blancas: 150 g
Miel: 1 cda.
Limon: ½ Unidad
Uvas rosadas: 150 g
Almendras: 50 g
Ricotta: 200 g

Salsa

Pimienta negra recién molida: A gusto
Chocolate: 100 g
Vino Tinto: 500 cc
Azúcar Negra: 150 grs.
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Pimienta de Jamaica en Grano: A gusto
Canela: Una pizca

Varios

Manteca: Cantidad necesaria
Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Procese la *harina* con la *manteca* y el azúcar hasta formar una masa arenosa.
- Sin dejar de procesar agregue las pasas de uva y el *huevo*.
- Agregue agua hasta formar un bollo de masa homogénea.

- Estire la masa y rellene moldes para tarteleta previamente enmantecados y enharinados.
- Pinche la superficie de la masa y cocine en el horno.

Relleno

- Corte las uvas al medio y elimine las semillas.
- Ralle la cáscara de *limón*.
- Pele las almendras.
- En un bowl mezcle las uvas, la miel, la ricotta, el queso, la ralladura de *limón* y las almendras.

Salsa

- Abra la *chaucha* de vainilla al medio y retire las semillas.
- Pique groseramente el *chocolate*.
- En una *cacerola* reduzca el vino con las semillas de vainilla, el azúcar, la canela y las pimientas
- Incorpore el *chocolate* y mezcle bien.

Presentación

- Sirva una tarteleta en el centro de un plato y rellene el interior con la mezcla de ricotta y uvas, encima sirva un poco de salsa.
- Sirva un poco de salsa en los bordes del plato.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarteletas-de-la-vendimia