

Tarteletas de queso de cabra y damascos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tarteletas: 12 Unidades
Nueces picadas: 200 g

Ensalada

Endibias: 2 Unidades
Lechuga de diferente variedad cortadas a mano: Hojas

Masa brie

Agua fría: 100 cc
Huevo: 1 Unidad
Manteca fría: 250 g

Relleno

Queso Camembert: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Clara de huevo: 1 Unidad
Cebolla chica picada: 1 Unidad

Damascos frescos: 1/2 k

Perifollo: A gusto

Sal: 1 cdita.
Harina 0000: 500 grs.
Azucar: 2 cditas.

Puerro picado: 3 Tallos
Crema de leche: 1/2 Taza
Cebolla de verdeo: 3 Unidad
Queso de Cabra: 1 Unidades

Preparación de la Receta

Procedimiento

- Corte los damascos por la mitad, quite el *carozo* y saltee.
- Pique las nueces.

Masa Brie

- Procese la *harina* con la *manteca* fría cortada en cubos, la sal y el azúcar hasta formar un arenado.
- Incorpore el *huevo*. Continúe procesando, agregue de a poco el agua hasta que se forme la masa.
- Estire y cubra con film, lleve a heladera por 30 minutos.
- Retire de la heladera, estire sobre una base enharinada.
- Cubra los moldes con la masa y luego con papel aluminio, coloque un peso encima (porotos o garbanzos) y lleve al horno a una temperatura de 180°C durante 10 minutos.

Relleno

- Corte los quesos en cubos
- En un bowl mézcle los cubos de queso con la *crema*.
- Rehogue la *cebolla* con el *puerro* y la *cebolla* de verdeo.
- Añada la *cebolla*, el *puerro* y la *cebolla* rehogada con el queso, mezcle, condimente con sal y pimienta y agregue la clara de *huevo*.

Ensalada

- En un bowl coloque la *endibia* y la *lechuga* previamente picadas y añada el perifollo.

Armado

- Coloque sobre las tarteletas el relleno, y agregue encima de cada una, la mitad de un *damasco* y las nueces picadas.
- Lleve al horno medio durante 20 minutos aproximadamente.
- Retire las tarteletas del horno, desmolde.

Presentación

- Sirva en un plato las tarteletas, acompañe con una porción de ensalada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarteletas-de-queso-de-cabra-y-damascos>