

Tarteletas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manteca: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Polenta: 30 g

Harina: 150 grs.

Agua fría: Cantidad necesaria

Crujiente de hierbas

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Perejil Crespo: 1 cda.

Hojas de menta: Cantidad necesaria

Tomillo: 1 cda.

Relleno de habas

Limon: 1/2 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Habas congeladas: 1 Taza

Tomate: 1/2 Unidad

Crema de leche: 100 cc

Relleno de lentejas

Limon: 1/2 Unidad

Semillas de sésamo negras: 1 cda.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Lentejas: 1 Lata

Semillas de sésamo blanco: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Relleno de remolacha

Sal y Pimienta: A gusto

Remolacha: 1 Unidad

Queso Crema: 100 grs.

Aceite De Oliva: 40 cc

Varios

Pimentón: 1 Una pizca

Tomate: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- En un procesador coloque la *harina*, la *polenta*, la *manteca* fría, sal, pimienta y el agua fría
- Procese hasta formar una masa lisa.
- Espolvoree la masa con *harina* y estire con la ayuda de un palo de amasar.
- Forre moldes individuales previamente enmantecado con la masa obtenida, corte el excedente
- Precaliente el horno a 180°.
- En una placa para horno coloque las tarteletas individuales
- Lleve al horno y cocine durante 10 minutos hasta secar.

Relleno de lentejas

- Abra la lata de lentejas y escurra el líquido.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Exprima el *limón*.
- En un procesador coloque las lentejas con aceite de oliva
- Procese hasta lograr un puré.
- En un bowl coloque el puré de lentejas, la *cebolla* de verdeo, sal, pimienta, semillas de *sésamo* blanco y negro y *jugo* de *limón*
- Mezcle bien.

Relleno de remolacha

- Pele y ralle la *remolacha*.
- En un bowl coloque la *remolacha* rallada mezcle con queso *crema*, sal y pimienta y aceite de oliva
- Mezcle bien.

Relleno de habas

- Corte el *tomate*, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Exprima el *limón*.
- En un procesador coloque las *habas* con hojas de *menta*
- Procese y añada el aceite de oliva hasta emulsionar.
- En un bowl coloque el puré de *habas*, el *tomate*, la *crema* de leche, sal, pimienta y *jugo* de *limón*
- Mezcle bien.

Crocante de perejil

- Deshoje la *menta* y el *perejil*.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría el *perejil*, las hojas de *menta* y el *tomillo*.
- Retire sobre papel absorbente.

Presentación

- Retire las semillas del *tomate* y corte en tiras finas.
- En un plato acomode las tarteletas con los distintos rellenos en el momento de servir, decore con el crujiente de *perejil*, *menta*, *tomillo*, tiritas de *tomate* y espolvoree el plato con *pimentón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarteletas>