

# Tartitas del mar

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Guarnición

**Mostaza de Dijon:** 1 cda.

**Papa:** 500 g

**Rúcula:** 1 Paquete

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 50 cc

### Masa

**Harina:** 200 grs.

**Manteca:** 150 g

**Nueces:** 50 g

**Sal:** Una pizca

**Clara:** 1 Unidad

### Relleno

**Leche:** 100 cc

**Ciboulette:** 1 cda.

**Huevo:** 1 Unidad

**Queso Crema:** 300 grs.

**Trucha ahumada:** 100 g

**Langostinos:** 12 Unidades

**Lenguado:** 150 g

**Salmón rosado:** 150 g

**Berberechos:** 100 g

**Nuez Moscada:** A gusto

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Salmón ahumado:** 100 grs.

**Cebolla de verdeo:** 1 Unidad

**Mejillones:** 100 g

**Perejil:** 1 cda.

### Varios

**Albahaca:**

# Preparación de la Receta

## Masa

- Procese las nueces hasta reducirla a polvo.
- Agregue el *harina*, la sal, la *manteca* fría y la clara.
- Deje reposar en la heladera durante 20 minutos.

## Relleno

- Pele los *langostinos*.
- Cocine al vapor el *salmón* rosado, el lenguado y los *langostinos* durante 5 minutos.
- Corte los pescados en trozos grandes.
- Pique finamente las hierbas y la *cebolla* de verdeo.
- En un bowl mezcle el queso *crema* con la leche, el *huevo*, la sal y la pimienta.
- Agregue las hierbas, la *cebolla* de verdeo, el *salmón* ahumado, la *trucha*, los *langostinos*, el *salmón* y el lenguado, los mejillones y los berberechos.

## Armado

- Tapice tarteras individuales y pinche la base con un tenedor.
- Cubra con papel aluminio y porotos.
- Precocine en horno caliente durante 15 minutos y deje secar antes de rellenar.
- Rellene con los pescados y cocine en horno caliente durante 5 a 8 minutos.

## Guarnición

- Pele las papas, corte en rodajas y cocine al vapor. Reserve.
- En un bowl mezcle la *mostaza* con el aceite hasta emulsionar. Salpimiente.
- Agregue las papas reservadas y la *rúcula*
- Presentación
- Sirva una porción de ensalada en el costado de un plato, en el centro una tarta. Decore con hoja de *albahaca*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tartitas-del-mar>