Tartitas dulces y saladas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Agua: Cantidad necesaria
Manteca fría: 200 grs.
Huevos: 2 Unidades
Harina 0000: 400 g

Relleno de atún

Queso Crema: 150 grs.
Atún al natural: 1 Lata
Morrón rojo de lata: 1/2 Unidad

Relleno de dulce de leche

Crema de leche: 150 cc
Dulce de leche: 150 grs.
Gelatina sin sabor: 5 grs.

Relleno de peras

Azúcar Negra: 2 cdas.
Manteca: 2 cdas.
Peras: 2 Unidades
Nueces: 25 g

Relleno de queso y puerro

Queso Gruyere: 100 g
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Huevo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl el *harina* junto con la *manteca*, mezcle con una espátula hasta integrar y lograr un arenado.
- Añada los huevos y mezcle
- Luego agregue el agua y amase.
- Envuelva la masa en papel film y lleve a la heladera durante 1 hora
- Retire y estire con un palote dejando la masa bien fina.

Relleno de queso y cebolla de verdeo

- Pique la *cebolla* de verdeo y el queso
- Coloque luego en un bowl y añada el *huevo*
- Mezcle.

Relleno de atún

- Pique el *morrón*.
- Coloque en un bowl el *atún* junto con el *morrón* y el queso blanco
- Mezcle.

Relleno de peras

- Pele y ralle las peras
- Retire el *jugo*.
- Pique las nueces.
- En un bowl coloque las peras junto con las nueces, el azúcar y la *manteca*, mezcle

Relleno de dulce de leche

- Coloque en una olla la *crema* de leche junto con la *gelatina* y el dulce de leche
- Mezcle y cocine hasta que rompa el hervor
- Retire y deje enfriar sin que la *gelatina* solidifique.

Armado

- Forre los moldes de las tarteletas con la masa y pínchelas con un tenedor
- Retire el excedente.
- Cocine en horno a temperatura máxima
- Luego retire.
- Rellene una parte de las tarteletas con *cebolla* de verdeo y queso
- Cocine en horno durante unos minutos hasta que el queso se gratine.
- El resto rellene con *atún*, dulce de leche y peras
- Lleve a la heladera hasta el momento de servir.

Presentación

- Sirva primero las tarteletas saladas y luego las dulces de postre.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tartitas-dulces-y-saladas