Torta de arvejas y habas a la menta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Habas en vaina: 3 k
Arvejas en vaina: 3 k
Albahaca: 2 Hojas
Manteca: 100 g
Ricotta: 200 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Cebolla de verdeo: 150 grs.
Menta: 2 Hojas
Leche: 200 cc
Huevos: 5 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Pasas de uva rubias: 100 g
Crema de leche: 100 cc
Queso Parmesano Rallado: 200 g
Hierbas Aromáticas: 1 cda.
Hierbas picadas: A gusto

Enrejado

Puerros: 50 Unidades

Guarnición

Queso Parmesano Rallado: 150 g

Guarnición - Escalivada

Morrón colorado: 1 Unidad
Morrones amarillos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Cebollas: 2 Unidades
Ajo: 10 Dientes
Aceite De Oliva: 50 cc

Varios

Hojas de menta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pele las arvejas y cocine al vapor durante 4 a 5 minutos.
- Pele las **habas**, blanquee en agua hirviendo y quite la piel.
- Pique finamente las cebollas de verdeo, la **menta** y la *albahaca*.
- En una sartén derrita la *manteca* con el aceite de oliva, saltee las cebollas.
- Agregue las arvejas y las *habas*
- Aromatice con la mitad de las hierbas picadas.
- Procese la mitad de la preparación con 1 *huevo*.
- En un bowl mezcle la ricotta con 4 huevos agregando uno a uno.
- Agregue el parmesano, la *crema*, la leche, sal y pimienta
- Aromatice con las hierbas.
- Incorpore las arvejas y *habas* enteras y las procesadas.
- Enmanteque un molde, vierta la preparación y cocine en horno moderado durante 30 m inutos aproximadamente.

Guarnición - Escalivada

- Ase los morrones y el *ajo*
- Reserve un *morrón* amarillo.
- Pele los morrones y elimine las semillas.
- Pele el *ajo* y procese.
- Cocine las cebollas en el horno con su cáscara
- Luego pele
- Corte en tiras la *cebolla* y los morrones.
- En un bowl mezcle las verduras con el aceite de oliva, sal y pimienta.
- Procese el *morrón* reservado con aceite de oliva, sal y pimienta
- Reserve

Presentación

- Sirva una porción de tarta en el centro de un plato
- Acompañe con la salsa de *morrón* amarillo y la escalivada
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-arvejas-y-habas-a-la-menta