

# 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

**Morroneos 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 minutos 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>