

Torta de los caballeros

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Kummel: 1 cdita.

Leche: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Crema de leche: 100 cc

Queso rallado: 60 g

Manteca: 100 g

Harina: 400 grs.

Levadura: 30 grs.

Sal: Una pizca

Relleno

Manteca blanda: 150 grs.

Aceitunas verdes descarozadas: 40 g

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Fontina rallado: 60 g

Mayonesa: 2 cdas.

Queso rallado: 50 g

Jamón cocido: 100 g

Leche: 3 cdas.

Ricotta fresca: 200 g

Perejil: 1 cda.

Nueces picadas: 60 g

Varios

Manteca: Cantidad necesaria

Huevo: 1 Unidad

Morrón: Unidad

Preparación de la Receta

Masa

- Disuelva la *levadura* en leche tibia.
- Prepare una corona con la *harina* y añada, en el centro la *manteca*, la sal, la *levadura* disuelta, los huevos, el queso rallado, el *kummel* y la *crema* de leche.
- Amase bien añadiendo leche tibia hasta lograr un bollo de masa lisa y suave.
- Corte la masa en dos bollos y estire, con palo de amasar, del tamaño de una tartera n° 28 previamente enmantecada
- Precaliente el horno a 80° y luego apague
- Lleve la masa a horno y deje levar bien
- Una vez que levó rocíe la masa con agua y cocine en horno a 180° durante unos 25 a 30 minutos.
- Deje enfriar y corte cada parte por la mitad, para obtener 4 capas de masa

Relleno

- En una olla caliente la leche.
- Pique el *perejil*.
- Pique las aceitunas.
- Corte el *jamón* en cubos pequeños.
- Corte el queso fontina en láminas finas y luego pique.
- En un bowl, bata la *manteca* hasta que este bien cremosa.
- Añada de a poco la ricotta y el queso de rallar y la leche caliente
- Continúe batiendo hasta integrar
- Agregue la sal, la pimienta y mezcle bien.
- Separe una tercera parte de la preparación para decorar y al resto agregue el *perejil* picado, las aceitunas, la *mayonesa*, el *jamón* cortado, las nueces picadas, el queso Fontina y mezcle bien

Armado

- Coloque sobre la mesada una capa de masa, cubra con el relleno y tape con otra capa de masa, vuelva a cubrir con el relleno y así hasta terminar con las cuatro capas.
- Corte en *huevo* en cuartos.
- Corte el *morrón* en láminas finas.
- Decore con la pasta reservada, coloque el *huevo* en el centro y las rodajas de *morrón* decorando en *contorno* de la torta

Presentación

- Corte en porciones y sirva
- Decore con hierbas frescas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-los-caballeros>