

Torta di polenta (Tarta de polenta)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Masa

Manteca: 150 g

Huevos: 2 Unidades

Azucar: 2 cdas.

Harina: 250 grs.

Agua: 80 cc

Sal: Una pizca

Relleno

Leche: 200 cc

Huevos: 2 Unidades

Agua: 200 cc

Champignones: 200 g

Ajo: 1 Diente

Romero en rama: 1 Unidad

Queso ahumado: 100 g

Espárragos Blancos: 200 g

Manteca: 20 g

Harina de Maíz: 1 Taza

Choclo cocido: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Aceite De Oliva: 20 cc

Queso Gruyere: 100 g

Salsa

Caldo de verduras: 50 cc

Miel: 1 cda.

Crema de leche: 150 cc

Zucchini: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 20 cc

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl coloque la *manteca*, los huevos, el azúcar, mezcle y añada de a poco la *harina*, si fuera necesario agregue agua para formar una masa suave.
- En la mesada previamente enharinada estire la masa con un palo de amasar.
- Forre un molde para horno, previamente enmantecado y enharinado, con la masa y corte el excedente.
- Pinche el fondo de la masa con un tenedor.
- Lleve a la heladera para enfriar durante media hora.

Relleno

- Corte el queso en cubos pequeños.
- Limpie y corte los champiñones en láminas.
- Lave y corte los espárragos en láminas.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca* rehogue, los espárragos, el *ajo*, los champiñones y condimente con sal y pimienta.
- Añada *romero* y los granos de *choclo*.
- En una olla coloque la leche junto con el agua a *hervir*, condimente con sal y pimienta.
- Agregue en forma de lluvia la **polenta** mezclando continuamente con batidor de alambre.
- Añada el queso gruyere, la mitad de queso parmesano y mezcle.
- Retire del fuego, agregue los huevos y mezcle rápidamente para evitar que se cocinen.

Armado

- Precaliente el horno a 180°.
- Corte el queso ahumado en *fetas*.
- Retire la tarta de la heladera y coloque dentro el relleno de champiñones y cubra con la *polenta*.
- Encima acomode las *fetas* de queso ahumado, el resto de queso parmesano rallado y pimienta.
- Lleve al horno y cocine durante veinte minutos.
- Retire del horno y corte la tarta en porciones.

Salsa

- Corte la cáscara del zucchini en tiras finas.
- Pele el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue coloque el diente de *ajo* entero, los zucchini, la *crema* de leche, sazone con sal y pimienta.
- Añada la miel y el caldo. Deje reducir.

Presentación

- En un plato coloque la salsa, encima la porción de tarta. Decore con champiñones y hojas de *albahaca* fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-di-polenta-tarta-de-polenta->