Pastel Salado de Queso

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Manteca fundida: 3 cdas
Pan Rallado: 1/2 Taza
Queso Parmesano Rallado: 80 grs

Chutney de tomate

Aceite: c/n
Ají molido: 1 cdita
Azúcar mascabo: 1/2 Taza
Coriandro: 1 cdita
Dientes de ajo: 3 Unidades
Pimentón: 1 cdita
Puerro picado: 100 grs
Tomates secos hidratados: 100 grs
Tomate picado en cubos sin semillas y sin piel: 200 grs
Vinagre de Arroz: 1/2 Taza

Relleno

Ají molido: 1 cdita
Coriandro: 1 cdita
Huevos: 3 Unidades
Pimentón: 1 cdita
Queso Parmesano: 120 grs
Ricota: 500 grs

Preparación de la Receta

Base

- Mezclar pan rallado, queso rallado y *manteca* derretida hasta unir los ingredientes.
- Cubir la base de una tartera desmontable de 22 cm y reservar en heladera.

Relleno

- Mezclar *ricota*, queso rallado, huevos, *pimentón*, *ají* molido y coriandro.
- Reservar.

Chutney de tomate

- En una olla *saltear puerro* y *ajo* picado hasta transparentar.
- Agregar tomates frescos y tomates secos hidratados picados, *pimentón*, *ají* molido, coriandro, azúcar mascabo y *vinagre* de *arroz*.
- Cocinar a fuego suave por 90 minutos.

Armado

- Disponer sobre la base reservada el relleno de *ricota* y cubrir con el *chutney* de tomates frío.
- Cocinar en horno a 180 °C por 25 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-salada-de-queso