

# Tortini di carciofi e ricotta (Tortillas de alcauciles y ricota)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Guarnición

**Pimientos rojos asados:** 2 Unidades

**Ajo:** 1 Diente

**Zucchini:** 200 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Perejil:** 1 cda.

### Relleno

**Queso Philadelphia:** 50 g

**Eneldo:** 30 grs.

**Queso Parmesano Rallado:** 50 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Ricota:** 50 grs.

### Tortilla

**Corazones de alcaucil:** 5 Unidades

**Huevos:** 6 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Manteca:** 1 cda.

**Queso Parmesano Rallado:** 50 g

**Vino blanco dulce:** 50 cc

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 1 Diente

**Eneldo:** 50 grs.

### Varios

**Queso Parmesano:** 1 Cantidad necesaria

**Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

# Preparación de la Receta

## Tortilla

- Corte los corazones de alcaucil en láminas.
- Pele y pique el *ajo*.
- Pele los tallos de alcaucil y corte en láminas.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva rehogue los **alcauciles**, los tallos y el *ajo* picado.
- Desglace con el vino blanco, deje evaporar el alcohol y condimente con sal pimienta y *eneldo*.
- En un bowl coloque los huevos, agregue sal, queso parmesano, pimienta y bata bien.
- Incorpore los *alcauciles* rehogados a la mezcla de huevos.
- En la misma sartén donde rehogó los *alcauciles* coloque una cucharada de *manteca* y una cucharada de aceite de oliva.
- Vierte la mezcla de huevos en la sartén y deje cocinar a fuego lento.
- De vuelta y termine la cocción.

## Relleno

- Pique el *eneldo*.
- En un bowl coloque la **ricota** junto con el queso philadelphia, el queso parmesano, sal, pimienta y una cucharada de aceite de oliva.
- Mezcle bien hasta integrar.

## Armado

- Corte la tortilla en redondos con ayuda de un cortapastas, coloque en una fuente de horno previamente enmantecada.
- Rellene con una cucharada de relleno, un disco de tortilla y así hasta formar 4 capas.
- Termine con el relleno, una cucharada de queso parmesano y pimienta.
- Precaliente el horno a 180°
- Lleve a horno y cocine hasta *gratinar*

## Guarnición

- corte la piel de los zuchini en láminas finas
- Pele y pique el *ajo* en láminas
- Corte los morrones asados en cubos.
- Pique el *perejil*
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva salteé los zuchinis junto con el *ajo*, agregue los tomates, el *perejil* picado la sal y la pimienta.

## Presentación

- Coloque la *guarnición* en la base del plato, coloque la tortilla sobre las verduras, y termine con aceite de oliva y pimienta.
- Decore con hierbas

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tortini-di-carciofi-e-ricotta-tortillas-de-alcauciles-y-ricota>