

Tourte de Espinacas y Salmón

Tiempo de preparación: 360 Min



Ingredientes

Crema de leche: 250 grs. Huevos: 3 Unidades Espinaca: 500 grs. Manteca: 50 grs.

Echalotes: 2 Unidades Ramo de eneldo fresco: 1 unidad

Salmón rosado: 350 grs. Sal y Pimienta: c/n

Huevos duros: 4 Unidades

Hojaldre (amasijo)

Agua: 225 c.c.

Harina: 400 grs. **Sal**: 10 grs.

Hojaldre (empaste)

Harina: 100 grs. Manteca: 300 grs.

Preparación de la Receta

Hojaldre

- Trabajar en batidora el amasijo con gancho la *harina* el agua y la sal hasta tomar la masa y formar un bollo.
- Envolver con film y dejar reposar a temperatura ambiente por 30 minutos.
- En un bol mezclar manteca pomada con harina hasta integrar y así armar el empaste.
- Extender sobre film y darle forma rectangular.
- Reservar en frío por 1 hora.
- Estirar el amasijo en un rectángulo de 30 cm x 40 cm y colocar el empaste en el centro.
- Encerrar el empaste con el amasijo y estirar de 2 cm de altura.

- Para la primera vuelta simple doblar en tercios superpuestos y dejar reposar 20 minutos en heladera.
- Estirar nuevamente de 2 cm y dar una vuelta doble, doblando en cuartos superpuestos y siempre colocando hacia la persona para estirar la abertura de las vueltas.

Para terminar la masa dar otra vuelta simple y una ú

- Ltima vuelta doble.
- Reservar en heladera.

Relleno

- Cocinar las hojas de espinaca con la manteca y los echalotes en sartén.
- Escurrir bien.
- Saltear en sartén con aceite de oliva el salmón o sellar rápidamente en una sartén con manteca y oliva.

Para hacer el ligue mezclar crema

- Huevos, sal, pimienta y eneldo picado.
- Mezclar con la espinaca y el salmón.
- Estirar la masa en láminas de 3 mm y fonzar un molde rectangular.
- Agregar el relleno y los huevos duros.
- Cerrar con la otra tapa, realizar un enejado y pintar con doradura.
- Hornear a 180° C por 50 minutos.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/tourte-de-espinacas-y-salmon