# Variedad de tartas

Tiempo de preparación: 40 Min

## Ingredientes

### Para la masa:

**Manteca**: 250 g
**Huevos**: 2 Unidades
**Harina**: 500 g
**Azucar**: 10 g
**Sal**: 20 g
**Agua**: 80 Ml.

### Para la mezcla base:

**Crema**: 500 g
**Parmesano**: 150 g
**Huevos**: 5 Unidades

### Para los rellenos:

**Arvejas cocidas**:
**Chorizo**: 1 Unidad
**Huevos de codorniz cocidos**:
**Queso Pecorino**: 100 g
**Champignones**: 4 Unidades
**Salchicha**: 1 Unidad
**Zanahoria cocida**: 1 Unidad
**Puntas de espárragos**: 8 Unidades
**Tomates cherry**: 10 Unidades
**Lonjas de beicon**: 4 Unidades
**Parmesano**: 100 g
**Brócoli**: 1 Atado

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, preparamos la masa. Para ello, en una multiprocesadora colocamos la *manteca* fría cortada en cubos, sal, azúcar y los huevos. Integramos todo ligeramente y añadimos la *harina* y el agua. Volvemos a mezclar y pasamos la masa a un bowl.
- Enharinamos la superficie de trabajo y amasamos hasta que la masa ya no se pegue a las manos. La llevamos a la heladera durante 15 minutos en forma tapada con un paño.

- Mientras tanto, precalentamos el horno a una temperatura de 180ºC.
- Una vez que pasó el tiempo, extendemos la masa con un palo de amasar y la disponemos en los moldes individuales. Encima de cada molde, colocamos unos garbanzos envueltos en un papel apto para horno.
- Llevamos al horno a 180ºC durante 5-6 minutos, apenas para que se cocine la masa sin que tome *color*.
- Luego, retiramos el papel de horno y los garbanzos y llenamos las tartas.
- Por otro lado, cortamos en trozos pequeños los ingredientes para el relleno y reservamos.
- En un bowl, preparamos la mezcla que utilizaremos para todas las tartas : *crema*, huevos y parmesano. Reservamos.
- Precalentamos el horno a 230ºC.
- Retiramos las tartas del horno y rellenamos a gusto.
- Algunos ejemplos de relleno : *brócoli* con choriz ; arvejas, *huevo*, *zanahoria* y espárragos ; *bacon*, espárragos, queso, salchichas y champiñón y, la última, chorizo, espárragos y guisantes.
- Una vez que rellenamos cubrimos con la mezcla y llevamos al horno a 230ºC hasta que estén gratinadas.
- Servimos.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/variedad-de-tartas-2**