elGourmet

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