Volcán de chocolate y tarta mediterránea de atún

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Centro de chocolate y avellanas

Chocolate: 150 g
Agua: 1/2 Vaso
Helado de crema: A gusto
Almendras Tostadas: 50 g

Centro de chocolate y frambuesas

Chocolate: 150 g
Agua: 1/2 Vaso
Frutas Rojas: A gusto
Pulpa de frambuesas sin semillas: 80 g

Masa

Sal: A gusto
Huevos: 4 Unidades
Manteca pomada: 150 grs.
Harina: 500 grs.
Levadura: 25 grs.
Azucar: 1 cdita.

Relleno

Queso feta: 200 grs.
Atún: 2 Lata grande
Pasas de uva rubias: 3 cda.
Anchoas: 3 Filetes
Semillas de Amapola: 4 cdas.
Almendras: 50 g
Aceitunas negras descarozadas: 50 g
Tomates: 3 Unidades
Morrón Rojo: 1 Unidad
Huevos duros: 3 Unidades
Piñones: 2 cdas.
Perejil picado: 4 cdas.
Cebollas: 3 Unidades
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Ajo picado: 2 Dientes
Aceitunas verdes descarozadas: 50 g
Alcaparras: 2 cdas.
Nueces: 50 g
Pimienta Negra: A gusto

Volcán

Avellanas molidas: 100 g
Chocolate amargo: 320 g
Yemas: 6 Unidades
Claras: 5 Unidades
Harina De Arroz: 100 grs.
Manteca pomada: 125 grs.
Azucar impalpable: 200 grs.

Preparación de la Receta

Tarta mediterránea de atún

- Mezcle la *levadura* junto con el azúcar y una cucharadita de *harina*, deje reposar hasta que se forme una espuma.
- Prepare la masa, coloque en un bowl la *harina* junto con la sal, mezcle y luego incorpore en el centro la *levadura* con azúcar, *manteca* y los huevos, trabájela hasta formar la masa
- Cubra luego con un paño y deje reposar en un lugar calido hasta que doble su volumen.

Relleno

- Corte las cebollas en pluma, luego saltéelas junto con el *ajo* picado en una sartén caliente con aceite y cocínelas a fuego mínimo durante aproximadamente 30 minutos o hasta que tomen un *color* dorado.
- Ase el *morrón* directamente sobre el fuego, luego pélelo y córtelo en juliana.
- Pique las aceitunas verdes y negras.
- Pique las anchoas.
- Pique los huevos duros.
- Corte los tomates en *brunoise*.
- Pique groseramente las nueces y las almendras.
- Coloque en un bowl la *cebolla* salteada junto con el *morrón*, las aceitunas, las anchoas, *alcaparras*, piñones, pasas de uva rubias, *tomate*, **atún**, *perejil* picado y los huevos duros, condimente con pimienta negra y sal, mezcle y reserve.

Volcán

- Funda el **chocolate** a baño maría.
- Bata las claras junto con el azúcar impalpable hasta montarlas.
- Una vez fundido el *chocolate* incorpore la *manteca* pomada y mezcle hasta unirlos, una vez tibio incorpore las yemas.
- Mezcle en un bowl la *harina* de *arroz* junto con las avellanas molidas, luego incorpórelas al *chocolate*, mezcle bien y por ultimo agregue de a poco las claras montadas, mezcle de forma envolvente.

Centro de chocolate y avellanas

- Coloque el agua en una *cacerola* y lleve al fuego, una vez caliente incorpore el *chocolate* y una vez fundido agregue las almendras previamente tostadas y molidas groseramente, mezcle y deje enfriar en la heladera.
- Una vez que el *chocolate* este frió forme bolitas.

Centro de chocolate y frambuesas

- Proceda del mismo modo que con el centro de *chocolate* y avellanas.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de la masa divídala en dos partes
- Estire primero con las manos y luego con un palo de amasar.
- Pinte un molde con *manteca* y luego acomode uno de los discos de masa dejando que salga del borde del molde, espolvoree con las nueces y almendras, agregue el queso feta desgranado y luego incorpore el relleno, pinte los bordes de la masa con *huevo* y cubra con el disco restante, pinte nuevamente con *huevo* y retire el excedente de los bordes
- Pinche la superficie con un tenedor para que al momento de la cocción salga el vapor y no se rompa la masa, espolvoree con semillas de *amapola*.
- En horno precalentado a 180°C cocine la tarta durante aproximadamente 30 minutos o hasta que la masa se dore levemente.

- Para el volcán de chocolate

- Tome moldes individuales, pinte los bordes interiores y la base con *manteca* y luego colóqueles tiras de papel *manteca* para que no se pegue, cargue ¾ parte de los moldes con la preparación del volcán, acomode en cada uno una bolita de *chocolate* y *avellana* o *chocolate* y frambuesas y luego cubra nuevamente con el volcán, cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 a 20 minutos.

Presentación

- Corte la tarta en porciones y preséntela en una fuente.
- Desmolde el volcán de *chocolate* y preséntelo en un plato, acompañe con una quenelle de helado de *crema* y decore con frutas rojas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/volcan-de-chocolate-y-tarta-mediterranea-de-atun