

TARTA DE PAPA RELLENA DE QUESO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 8 pedazos



Ingredientes:

- 1 masa de hojaldre
- 1 papa (patata) grande o 2 medianas
- 250 gr. de queso crema o ricotta o mascarpone, ablandado
- 100 gr. de queso tajado que derrita
- 1/4 taza de queso parmesano rallado
- Aceite de oliva extra virgen
- Sal al gusto

Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 400 F (200 C) y tener listo un molde para hornear grande.
2. Pelar y cortar la papa(patata) en láminas finas, usando una mandolina, cuchillo o pelador.
3. Desenrollar y estirar la masa sobre el molde para hornear grande y doblar los bordes hacia adentro, aproximadamente de 1 centímetro.
4. Con un tenedor pinchar toda la base, para evitar que se infle al momento de hornearlo.
5. Agregar el queso crema y esparcirlo en toda la base, añadir el queso tajado sobre el queso crema.
6. Colocar las láminas de papa sobre el queso tajado, espolvorear sal al gusto y el queso parmesano.
7. Rociar aceite de oliva al gusto y hornear por 20 minutos, hasta que las orillas se vean doradas, sacar del horno, esperar unos minutos antes de cortar y luego disfrutar y ser feliz.

Notas:

*El queso crema puedes sustituirlo por queso crema con sabor a hierba o también por queso ricotta, mascarpone o queso cottage licuado, para que tenga consistencia cremosa.

*El queso tajado puede ser queso suizo, queso gouda o cualquier queso que se derrita fácilmente.

www.unapizcadeluna.com