

TARTA DE CHAMPIÑONES

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 35 minutos

Salen 8 rebanadas

Ingredientes:

- 1 rollo de masa para pie, comprada o hecha en casa
- 8 onz. (226 gr.) de champiñones, cortados en rebanadas
- 1/2 cebolla blanca, cortada en juliana
- Aceite de oliva extra virgen
- 1/2 cucharadita de sal
- Pimienta
- 1/3 taza de queso crema de hierbas, temperatura ambiente
- 3/4 taza de queso mozzarella rallado
- 1 huevo (separar la clara y la yema)
- Queso parmesano, opcional



Instrucciones:

1. En una sartén grande a fuego medio, agregar el aceite de oliva, cuando el aceite esté caliente, agregar las cebollas y cocinar, revolviendo hasta que comiencen a ablandarse, aproximadamente 3 minutos.
2. Incorporar los champiñones, la sal y la pimienta y aumentar el fuego a medio-alto y cocinar hasta que los champiñones estén tiernos y la mayor parte del líquido se haya evaporado, unos 5 a 7 minutos más. Apagar la estufa.
3. Precalienta el horno a 400 F(200 C) , forrar una bandeja para hornear con papel pergamino.
4. Desenrollar la masa de pie sobre la bandeja para hornear cubierta con papel pergamino o una estera de silicona para hornear, cepillar la clara de huevo sobre la base del pastel, dejar reposar la base un minuto para que la clara se seque un poco. **Ver nota.**
5. Extender el queso crema en el centro de la masa, dejando un borde de 2 pulgadas alrededor del borde.

6. Colocar la mezcla de los champiñones y cebolla, encima del queso crema, espolvorear el queso mozzarella rallado sobre los champiñones.
7. Doblar los bordes de la masa sobre el relleno de champiñones, de manera que se superpongan y presionar ligeramente.
8. En un recipiente pequeño, agregar la yema de huevo y 2 cucharadas de agua, mezclar bien y con una brocha de repostería, untar la yema batida sobre la masa doblada. Esparcir un poco de queso parmesano rallado sobre toda la tarta.
9. Hornear durante 20 a 25 minutos, o hasta que las orillas se vean doradas, sacar y dejar reposar durante 5 minutos en la bandeja para hornear y luego transferir al plato para servir, cortar, disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Puedes utilizar el tipo de setas (hongos) que te guste o que vendan donde vives.

*El queso mozzarella rallado lo puedes sustituir por queso Gruyere, le dará un sabor más intenso a la galette.

*La masa para pie la puedes comprar o hacer en casa. Si la haces en casa te dejo la receta aquí.

*La clara de huevo ayuda a crear una barrera para que la masa no se empape con los ingredientes que se encuentran encima de ella.