

una pizza de Luna



TARTA DE ESPÁRRAGOS

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 200 C (400 F) . Sobre una superficie limpia, extender el hojalde y colocarlo sobre una bandeja para hornear forrada con papel pergamino.
2. En un recipiente mediano, agregar los espárragos, aceite de oliva, ralladura de limón y jugo de limón, sal y pimienta, mezclar todo bien. Dejar aparte.
3. Con un cuchillo, marca un borde de 2.5 cm alrededor del borde para formar la corteza. Pincha el rectángulo interior con un tenedor para evitar que se infle demasiado.
4. Untar el queso crema uniformemente dentro del borde marcado, dejando la corteza sin cubrir.
5. Colocar los espárragos en una sola capa sobre el queso crema, alternando la dirección de los tallos y espolvorear con queso parmesano.
6. En un recipiente pequeño, batir el huevo y pincelar la base para obtener un acabado dorado y brillante.
7. Hornea durante 22-25 minutos, hasta que los bordes estén crujientes y dorados. Retirar del horno, esparcir el jamón serrano picado sobre la tarta y rociar con miel. Cortar en cuadrados y servir tibia o a temperatura ambiente. ¡Que lo disfrutes!



10
MINUTOS



20
MINUTOS



DE 6 A 8
PORCIONES

Ingredientes:

- 1 rollo de masa de hojalde
- 200 gr. de espárragos
- 3 cucharadas (45 gr.) de queso crema, temperatura ambiente
- 1/2 limón (ralladura y jugo)
- 1/2 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de sal y pimienta
- 1/2 taza de queso parmesano rallado (o queso cheddar blanco o gouda)
- 1 huevo
- 4 lonchas de prosciutto picado, o tocino o jamón de tu gusto
- Miel o miel picante