

Tarta de Puerros y Salmón

POR OSVALDO GROSS



INGREDIENTES

MASA

- 450 g harina 0000
- 150 g almidón de maíz Chango
- 1 cucharada (de té) de polvo leudante
- 1/2 cucharita bicarbonato de sodio Chango
- 1 cucharadita de sal fina
- 1 cucharada de tomillo fresco o seco
- 120 a 150 cc agua fría o leche
- 180 cc aceite de maíz u oliva
- 3 huevos

RELLENO

- 600 g puerros limpios
- 300 g cebollas blancas
- 100 g manteca o aceite de oliva
- 200 cc caldo de ave
- 400 g salmón rosado fresco
- Sal y pimienta
- Orégano o ciboulette o estragón fresco picado

LIGUE

- 80 g crema de leche
- 80 g queso crema
- 2 huevos
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 30 g de almidón de maíz Chango

PREPARACIÓN

MASA

- Tamizar la harina, el almidón de maíz, la sal, el polvo leudante y el bicarbonato de sodio sobre la mesada. Hacer un hueco en el centro y poner el aceite, los huevos y el tomillo. Comenzar a tomar la masa con los dedos y agregar el agua fría según haga falta. Cuando todo se unió en una masa firme, envolver y poner en frío para relajar durante una hora mínimo. Luego estirar de 5 mm de grosor y forrar una tartera de 26 a 28 cm de diámetro. Unir los restos de masa y estirar.

RELLENO

- Cortar los puerros en juliana y las cebollas en láminas finas. Fundir la manteca y agregar los puerros y cebollas. Salpimentar. Cocinar hasta que estén transparentes. Si hace falta líquido agregar el caldo de ave de a poco. Cortar el salmón en cubos grandes. Poner en sartén caliente con un poco de manteca y aceite. Solo dorar de todos los lados. Escurrir sobre papel absorbente. Hacer el ligue mezclando todos los ingredientes. Luego mezclar los puerros con el ligue y las hierbas picadas. Volcar en el molde forrado con la masa. Ubicar los cubos de Salmón. hacer una tapa de masa o un enrejado por encima. Hornear a 180°C por 50 a 60 min. Dejar entibiar antes de cortar.