



Receta Tatin de Alcachofas

Paso a paso

Limpiar las alcachofas dejando sólo los corazones y hornealos.

Colocamos en un molde engrasado la masa quebrada (brisa) y pinchamos toda la superficie con un tenedor, cubrimos con papel de horno y ponemos legumbres que hagan peso.

Horneamos la masa, pasados 10 minutos retiramos el papel y las legumbres y horneamos 10 minutos más. Sacamos del horno y dejamos enfriar.

Colocar todo el fondo de la masa con los corazones de alcachofa.

Salteamos en una sartén unas cuantas alcachofas mas con ajo y jamón serrano.

Hacer un "pure" con 1 huevo, 1 dl. de crema de leche y el salteado de alcachofas

Añadirlo a la tarta con parmesano y hornear 30 minutos a 180°

Hacer una crema de queso de cabra, fundiendo el queso con crema de leche, sal, pimienta y nuez moscada

Sacar la tarta del horno y poner la crema de queso y unas tiras de jamón crujiente por encima.

Ingredientes

Masa quebrada (brisa)

alcachofas

ajo

jamón serrano

1 huevo

crema de leche

parmesano

queso de cabra

sal, pimienta y nuez moscada.

de Mónica Palomero

