

I N G R E D I E N T E S

TARTA FRÍA DE QUESO, PALMITOS, PALTA Y TOMATES SECOS

MASA

300 gr de harina 0000
200gr de manteca fría
100 gr de queso parmesano rallado
(Opcional) un puñado de tomillo fresco

RELLENO

1 palta
1 lata de palmitos
1 taza de tomates secos hidratados
previamente con agua hirviendo.
2 huevos duros
2 cucharadas de salsa RUNCH (de pampa Gourmet).
Sino le podes agregar salsa golf, o mayonesa
con un poco de ralladura de limón.

P R O C E D I M I E N T O

Arenar con la punta de los dedos y una vez que tengas el bollo ponerlo en un papel film y llevarla a la heladera por 30 minutos.

Ponerla sobre una tartera desmontable y espolvoreada con queso rallado.

Llévala a un horno precalentado a 200 grados.

Una vez fría Rellanala con lo que mas te guste.

