

# INGREDIENTES

## TARTA

### MASA

300 gr de Harina 0000  
Una pizca de sal  
150 gr de Manteca  
1 Huevo  
1 cda de leche  
Opcional: 1 cucharada de Mostaza de Dijon o/y curry en polvo.

### RELLENO

Cebolla  
200 gr Jamón  
200 gr de Queso Parmesano rallado  
4 huevos  
1/2 taza de crema de leche

# PROCEDIMIENTO

## MASA SALADA DE MANTECA:

1-En una procesadora con paleta o con las manos arenar:

300 gr de Harina 0000 + una pizca de sal, con 150 gr de Manteca fría en cubos.

2- Agregar un huevo a temperatura ambiente; mezclar.

3- Sumar 1 cucharada de Leche o de agua

Opcional: Agregar 1 cucharada de Mostaza de Dijon o/y curry en polvo.

4- Amasar lo menos posible. Es importante que la masa este fría.

Forrar una tartera antes de llevarla a la heladera.

Hay quienes la estiran con palote, yo prefiero hacerla con las manos, poniendome un poco de harina en las puntas de los dedos.

5- En un horno precalentado a 200 Gr, cocinar por 10 minutos (es solo para secarla). Reservar.

## PARA EL RELLENO:

1- Saltear una cebolla en una cucharada de aceite de oliva.

2- Cortar 200 gr de jamón en cubos

3- En un bol poner el jamón, las cebollas, 200 gr de queso fresco y queso parmesano rallado. Salpimentar.

4- Agregar 4 huevos batidos con 1/2 taza de crema de leche y mezclar todo hasta integrar.

(Opcional súmale ciboulette picado)

5- Rellenar y llevar al horno hasta que esté bien cocinado el huevo (unos 20 minutos) o hasta que el centro no se mueva como flan.

Aca es donde podes utilizar tu imaginacion.. podes agregarle hierbas a la pasa, o mas te guste.

Rellenos podes hacer con lo que tengas! Zapallo con queso, humita, espinaca y jamón, sobras de pollo y arvejas, atún, o lo que tengas!

