



Loleta

Life, Market & Cooking



Tarta de carne moruna

- **Nivel de dificultad: Fácil**
- **Tiempo de preparación: 40 min.**
- **Comensales: 6 personas**

Ingredientes

- 600 grs de carne mitad de ternera y mitad de cerdo picada dos veces (se lo pedimos al carnicero al comprarla. Esto se hace para que la carne quede fina y bien mezclada) 5,00 €
- 100 grs de dátiles 0,52 €
- 2 huevos 0,17 €
- 1 cebolla picada finamente 0,20 €
- 2 cucharadas de especias morunas picantes (se puede poner menos al gusto, pero yo prefiero que la carne resulte picantita) 0,15 €
- 70 grs de nueces troceadas 0,71 €
- 40 grs de pipas peladas 0,50 €
- un poco de aceite de oliva virgen extra 0,15 €
- 100 grs de mozzarella rallada 0,59 €
- una lámina de hojaldre. A mi personalmente me gusta mucho el que venden en Lidl que es refrigerado y se puede comprar en formato rectangular. Es muy bueno y la tarta queda muy hojaldrada. También cocino mucho con el que vende Mercadona congelado. En realidad podéis usar cualquiera, como por ejemplo La Cocinera, pero que sean siempre de los congelados. Los que se venden refrigerados y redondos no me gustan independientemente de la marca, porque la masa de hojaldre no queda tan crujiente (a capitas) 0,80 €

Total 8,79 €. Con esta tarta se puede servir un primero para seis comensales y si lo queréis poner de aperitivo, para unos 20. El precio por persona si se sirve como primero, es de **1,46 €.**

Utensilios

- una sartén
- tabla de cortar
- cuchillo
- un bol, un tenedor y un pincel de cocina
- horno y vitrocerámica o cocina de gas



Loleta

Life, Market & Cooking



Maridaje

A este plato de carne especiada le va muy bien el vino tinto. Me inclino por un **tinto roble** Ribera de Duero. La bodega que os recomiendo es **López Cristóbal**, una bodega muy buena y artesanal de Roa de Duero que pude visitar hace tiempo. Tiene un color rojo cereza intenso, algo violeta. Combina muy bien la fruta y la madera, realzando de manera clara su aroma. Su precio, 6,61 €.

Preparación

1. Encender el horno a 180°.
2. En una sartén calentar el aceite y freír a fuego suave la cebolla finamente picada.
3. Cuando la cebolla esté blanda añadir la carne picada y aderezar con las especias moruna. Sofreír la carne sin parar de moverla para que no se apelmace.
4. Cuando la carne esté casi hecha, añadir las pipas peladas y mezclar bien..
5. Añadir las nueces troceadas. Dar un par de vueltas. Apartar del calor la carne y reservar.
6. Pasamos a preparar el hojaldre. Desenvolverlo y con un cuchillo cortan un borde de aproximadamente un centímetro de ancho alrededor de toda la plancha.
7. En un bol, batir un huevo y con ayuda de un pincel de cocina, pintar con huevo el borde de la plancha de hojaldre. Pegar encima la tira que hemos cortado anteriormente y pintarla con huevo batido.
8. Una vez que tengamos pegados los bordes, pinchar toda la plancha de hojaldre con ayuda de un tenedor. Así no se infla la tarta.
9. Trocear los dátiles y añadirlos a la carne. Mezclar bien para que los dátiles queden bien integrados en la carne.
10. Con ayuda de una cuchara poner encima del hojaldre la carne, cuidando que los bordes queden libres.



Loleta

Life, Market & Cooking



11. Batir un huevo y añadirlo sobre la tarta. Añadir también un poco de mozzarella rallada.

12. Hornear a 180° durante unos 20 minutos (dependiendo de la potencia del horno tardará más o menos) hasta que el hojaldre esté dorado. Espero que os guste. Si no sois de mezclar dulce con salado, no le añadáis los dátiles. La hice por primera vez hace unas semanas de picoteo como dije, inventando combinaciones sobre la marcha y resultó deliciosa.

