



Tartiflette con hojaldre

Nivel de dificultad: Intermedio

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 40 minutos

Ingredientes

- 1 3 patatas medianas 0,39 €
- 2 2 cebolletas dulces frescas 0,45 €
- 3 1 lámina de hojaldre refrigerada (a mi la que más me gusta es como ya sabéis la que venden en Lidl) 1,29 €
- 4 200 grs de bacon en tiras 0,60 €
- 5 aceite de oliva, sal y pimienta negra 0,35 €
- 6 1 cuña de queso Brie 1,30 €
- 7 1 cucharada y media de nata líquida 0,20 €
- 8 1 cucharada y media de vino blanco que no sea fino ni manzanilla (normalmente se puede sustituir el vino blanco por fino o manzanilla pero en el caso de esta receta el sabor cambia totalmente. así que no os lo recomiendo. Si no tenéis vino blanco no lo pongáis). 0,25 €

Total 4,83 € entre cuatro personas **1,21 €**. Una receta muy original y deliciosa. Una tarta ideal para una cena informal con amigos y para los niños.

Utensilios

- 1 Horno
- 2 Vitro
- 3 Cazo
- 4 Cuchillos y tablas de cortar
- 5 Sartén
- 6 Molde apto para el horno

Maridaje

Este plato va muy bien con un vino blanco. Hay infinidad de variedades nacionales y extranjeras que podéis elegir, pero como siempre yo os propongo mi elección: un vino blanco de Rueda: Vino Blanco **Rueda Clásico Sanz**. La Bodega Sanz es una de las más antiguas de Rueda, con cinco generaciones a sus espaldas. Su uva está compuesta de las variedades: Verdejo, Sauvignon Blanc, Viura y Tempranillo. **2,39 €**





Preparación

1. Engrasar un molde apto para el horno y colocar encima la masa de hojaldre.
2. Pincharla y colocarle encima peso para que no suba (podéis usar garbanzos crudos pero yo tengo estos corazones que me regaló mi hijo). Hornear a 180º durante unos 15 minutos. Reservar.
3. Pelar y cortar las patatas en rodajas y ponerlas a cocer en agua con sal.
4. Cortar las cebolletas en ruedas finas y saltearlas con un poco de aceite en una sartén.
5. Cuando las cebollas estén tiernas añadir el bacon en tiras y saltear hasta que el bacon esté bien doradito.
6. Una vez que esté bien dorado apartar del calor y reservar.
7. Escurrir bien las patatas del agua una vez que estén blandas.

Una vez que las patatas estén listas tenemos que preparar sin perder tiempo nuestra tarta para que el contenido no se enfríe. La tarta volverá al horno solo durante 10 minutos, pero si las patatas están frías tendremos que dejar la tarta en el horno durante más tiempo para que se calienten bien.
8. En un vaso poner la nata líquida con el vino blanco y mezclar con ayuda de un tenedor o una cuchara. Reservar.
9. Coger la masa de hojaldre horneada y comenzar con el montaje de nuestra tartiflette.
10. Poner una capa de patatas cocidas y salpimentar.
11. Cubrir con las cebollas y el bacon.





Loleta

Life, Market & Cooking



11. Poner otra capa de patatas cocidas. Salpimentar.
12. Volcar el contenido del vaso sobre la tarta de patatas.
13. Cortar la cuña de queso Brie en lonchas y cubrir con ellas nuestra tarta.
14. Hornear a 190° durante unos 10-15 minutos hasta que el queso se dore. Servir inmediatamente.

Bon appétit!!!

