

Tarta de calabaza, batata y chorizo



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 8

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-calabaza-batata-y-chorizo>

Preparación

Forrar con el hojaldre un molde para tarta de profundidad, pinchar la base con un tenedor, arriba coloque un poco de papel para horno y coloque garbanzos (esto hará que los garbanzos absorban toda la humedad de la masa). Enfriar durante 15 minutos.

Precaliente el horno a 200°C. Freír el comino y el cilantro en una sartén pequeña, hasta que estén ligeramente dorados y fragantes, luego incline y con un mortero y aplaste hasta formar un polvo. Pelar las batatas y calabazas y cortar en cubos pequeños. Colocar en una bandeja de horno, asegurándose de que todos ellos estén uniformemente distribuidos, rociar con aceite de oliva y espolvorear con la sal, la pimienta, el cilantro y el comino. Poner en el estante inferior del horno, y al mismo tiempo poner la tarta en el estante superior del horno y hornear durante 10 minutos a la vez. Dejando las verduras todavía en el horno, sacar la tarta, quitar los garbanzos y hornear por otros 10 minutos, hasta que la masa esté dorada y los vegetales se ablanden. Batir los huevos y mezclar con la crema, luego agregue todas las verduras, añada sal y pimienta si es necesario. Vierta la

Ingredientes

- 2 Lámina de hojaldre
- 400 grs. Batata (papa dulce)
- 350 grs. Calabaza
- 1 cucharadita/s Cilantro
- 1 cucharadita/s Comino
- 3 cucharada/s Aceite de oliva
- 2 Huevos
- 150 lata/s Crema de leche
- 150 grs. chorizo
- 80 grs. Queso de cabra
- 1 poco Albahaca
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Plato Principal

mezcla en la masa preparada, espolvorear el chorizo y el queso de cabra por encima, y luego hornee por 20 minutos o hasta que esté firme y dorada. Sacar del horno, dejar enfriar durante 5 minutos y luego adornar con hojas de albahaca.

