

Tarta de palmitos y jamón



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 0min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-palmitos-y-jamon>

Preparación

Para la masa, arenar la manteca con la harina y la sal; tomar el bollo con chorritos de agua fría y dejar descansar en heladera media hora. Estirar, forrar una tartera de 24 cm y cocinar a blanco hasta dorar los bordes. Retirar. Una vez fría, untar el fondo de la tarta con la salsa golf y cubrir con el jamón cocido bien picado. Por otro lado, escurrir los palmitos, cortarlos a todo lo largo y distribuirlos en forma de rayos sobre el jamón. Rellenar los espacios libres que quedan entre palmito y palmito con las hojas de lechuga; y servir fría. Fuente y foto: RevistaMaru.com

Ingredientes

- Para la masa: 300 gramo/s Harina
- 150 gramo/s Manteca
- 1 cantidad mínima Sal
- Agua fría c/n
- 1/2 taza/s Salsa golf
- 200 gramo/s Jamón Cocido
- 1 lata/s Palmitos grandes
- 1 panta Lechuga

Categorías

Un día normal, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

