

# Tarta rústica



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 1hrs. 10min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 2hrs. 10min , Número de porciones: **8**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tarta-rustica>

## Preparación

Mezcle la harina, harina de maíz y la sal en un tazón. Agregar la manteca y formar una mezcla grumosa. Batir 2 huevos con 3 cucharadas de agua fría y revuelva con la mezcla de harina hasta que la masa se mantenga unida. Añadir otra cucharada de agua si es necesario. Con 2/3 de la masa forme un círculo aplanado, haga lo mismo con el 1/3 restante. Envuelva. Refrigere por lo menos 30 minutos, o hasta que esté lo suficientemente firme como para trabajar con ella. En otro tazón, mezcle el queso ricotta, queso feta desmenuzado, el queso parmesano, 1 huevo, el perejil, la albahaca y el orégano hasta que estén bien mezclados. En un molde para tarta bastante alto y un poco aceitado, extienda el círculo que realizó con el 2/3 de la masa. Recorte el sobrante de la masa. Coloque la mozzarella sobre la parte inferior de la masa. Luego coloque el jamón en una capa uniforme. Agregue un poco de mezcla de queso ricotta y espolvoree con espinacas. Cubrir con el resto de rodajas de jamón. Presione hacia abajo suavemente y añada los pimientos rojos en una sola capa, y cubra con el queso mozzarella restante. Presione hacia abajo de nuevo. Tape la tarta

## Ingredientes

- 2 1/4 taza/s Harina 000
- 3/4 taza/s Harina de maíz
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 3/4 taza/s Manteca en cubos
- 2 Huevos
- 4 cucharada/s Agua fría
- 1 1/2 taza/s Ricota
- 110 grs. Queso feta
- 1 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1 Huevo
- 1/4 taza/s Perejil
- 2 cucharada/s Albahaca fresca picada
- 2 cucharadita/s Orégano fresco
- 2 taza/s queso Mozzarella rallado
- 250 grs. Jamón Cocido en fetas
- 280 grs. Espinaca cocida y picada
- 300 grs. Pimiento asado y picado
- 1 Huevo

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Costosa, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Plato

## Principal

con el otro círculo de masa. Haga coincidir bien los bordes y realice un repulgue. Batir el huevo restante y pincele sobre la corteza. Cortar varios pequeños orificios en la corteza de la parte superior para que salga el vapor. Hornee a 190°C durante 1 hora, o hasta que la masa se dore y se aleje de los bordes. Deje enfriar en el molde sobre una rejilla de alambre 45 minutos. Retire del molde y deje enfriar completamente. Cortar en 12 trozos. Servir a temperatura ambiente.

