

Tarteletas de habas y queso de cabra



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 35min , Número de porciones: 3

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarteletas-de-habas-y-queso-de-cabra>

Preparación

Mezclar en un bol todos los ingredientes para hacer la masa de las tarteletas. Amasar rápidamente con las manos hasta que se forme una bola, a continuación, utilizar la pasta para forrar 3 moldes de tartaleta de 8 cm de diámetro. Pinchar con un tenedor, cubrir con papel de pergamino y se llenar de granos secos o un molde más pequeños. Hornear las tartaletas en el horno precalentado a 180°C durante 15 minutos, luego retire los granos y papel pergamino y dejarla cocer durante los últimos 5 minutos sin cubrir. Retirarlos del horno y dejar que se enfríe. En un tazón, mezcle la ricota con sal, la pimienta recién molida, la cáscara de limón rallado y las hierbas picadas al gusto. Rellenar las tartas con la preparación. Condimente las habas con sal, pimienta, aceite de oliva y queso en hebras. Añadir al final del queso de cabra sobre las tartaletas y distribuir uniformemente. Sirva inmediatamente.

Ingredientes

- Para la masa: 100 gramo/s Harina de trigo
- 80 gramo/s Harina de maíz
- 5 gramo/s Sal
- 1 cantidad mínima Pimienta
- 40 cc. Aceite de oliva
- Relleno: 250 gramo/s Ricota
- Ralladura de 1/2 limón
- 20 gramo/s Queso de cabra rallado
- 1 poco de hierbas: menta, cebollín, tomillo
- 100 gramo/s Habas peladas
- 20 gramo/s Queso en hebras
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días

