

Tarta inspirowana kuchnią meksykańską



Autor: **SmaczneBodomowe**

Przepisów: **135** Ocena: **1755**



3-4 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- Ciasto: 250 gramów mąki pszennej (typ 650)
- 2 żółtka
- 1,5 łyżki śmietany 12%
- 100 gramów masła
- 1/2 łyżeczki soli
- Farsz: 1 zielona papryka
- 1 czerwona cebula
- 1/2 puszki czerwonej fasoli
- 2 łyżki kukurydzy z puszki
- Garść pomidorów koktajlowych
- 200 gramów śmietanki 30%
- 1 łyżka śmietany 12%
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 jajko
- Ser Grana Padano do posypania
- Pieprz cayenne, pieprz czarny i sól do smaku

Sposób przygotowania:

1 Ciasto:

- Mąkę, sól oraz pokrojone masło przekładamy do miski
- Całość wyrabiamy za pomocą miksera planetarnego lub ręcznie a po kilku minutach dodajemy żółtka i śmietanę
- Ciasto wyrabiamy jeszcze przez kilka minut, przekładamy na stolnicę i formujemy kule ciasta, którą przekładamy do lodówki na 1 godzinę



2 Farsz:

- Do miski wbijamy jajko i miksujemy ze śmietanką 30% przez minutę
- Następnie dodajemy łyżkę śmietany 12%, dwie łyżki koncentratu pomidorowego, sól pieprz czarny, pieprz Cayenne, całość mieszamy
- Paprykę i cebulę kroimy w drobną kostkę, smażymy na patelni, przekładamy do sosu
- Następnie dodajemy kukurydzę oraz czerwoną fasolę, dokładnie mieszamy
- Ciasto wyjmujemy w lodówki, rozwałkowujemy i wykładamy na formę a następnie nakłuwamy widelcem
- Tak przygotowane ciasto przykrywamy folią aluminiową lub papierem do pieczenia i obciążamy fasolą lub grochem
- Ciasto pieczemy przez 15 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 st (konwencjonalne, środkowy ruszt) razem z obciążeniem a później 5 minut bez obciążenia
- Po tym czasie ciasto wyjmujemy z piekarnika, wykładamy nadzienie, posypujemy serem Grana Padano a na wierzchu układamy pokrojone w plasterki pomidory koktajlowe
- Następnie ponownie zapiekamy przez 25 minut w temp 180 stopni



Twoje notatki do przepisu: