

### ESPIRAL DE QUESO Y VEGETALES.

#### Ingredientes

Masa quebrada 1 receta.

200 gr jamón serrano

200 gr queso manchego en rebanadas

1 calabacita italiana grande y rebanada en lonjas finas

1 berenjena grande rebanada igual que lo anterior

250 ml leche

3 huevos

sal, pimienta

1 cda de hierbas frescas: albahaca, orégano, tomillo, romero.

-en una olla con agua hirviendo y sal, sumergimos las láminas de vegetales por 1 minuto y sacamos inmediatamente,

-las colocamos en un baño maría inverso. (Agua con hielos) para parar la cocción y después escurrimos en papel absorbente.

-el jamón y el queso los cortamos del mismo ancho que las láminas de verduras, que deben ser siempre del tamaño o no mayores que el alto del molde de tarta utilizado.

-fonzamos el molde con la masa quebrada, debe quedar bien acomodada sin burbujas de aire.

-para empezar, hacemos primero el centro, enrollamos una lámina de calabacita, luego jamón, y hacemos un rollito para irle dando forma. Ya dentro de la tarta con la masa.

-alrededor colocamos la berenjena y luego el queso, volvemos a empezar, así hasta terminar.

-en un bol batimos los huevos, la leche y sazónadores, con las hierbas, mezclamos y vaciamos con cuidado a la tarta.

-metemos a horno precalentado a 200°C por 40 minutos o hasta que el centro este cuajado.

### MASA QUEBRADA PARA UNA BASE DE 20 CM.

#### Ingredientes:

Para la base: masa quebrada neutra. (Media, por peso de harina, mitad de mantequilla.)

80 gr mantequilla fría en cubos.

160 gr harina cernida

½ cta de sal

1 yema de huevo

25 gr agua helada

½ cta azúcar

Técnica: arenado (sableado)

En la mesa de trabajo o en el procesador, colocar harina, sal y azúcar, revolver los polvos, en el centro colocar la mantequilla fría en cubos y sin tocar con las manos empezar a sablear la masa hasta lograr un arenado fino.

-volver a hacer un hueco al centro, colocar la yema y el agua y juntar la masa fresando solo con la palma de la mano para juntar la masa.

-formar un disco, plastificar y refrigerar 20 min.

-después de ese tiempo, sacarla del refrigerador, en la mesa de trabajo con un poco de harina,

extender y fonzar un molde de tarta.