

TARTELETA DE VERDURAS



PASTA QUEBRADA

150 gr de harina
 1 cucharadita de levadura en polvo
 40 gr de mantequilla
 2 cucharadas de agua fría
 50 gr de yogur natural
 un pellizco de sal

CREMA

2 huevos
 200 cc de leche
 1/2 cucharadita de sal
 un pellizco de pimienta de cayena
 una cucharadita de Maizena

VERDURAS

150gr de calabacín
 150gr de zanahoria
 150gr de berenjena
 200gr de puerro
 12-14 tomates cherry partidos por la mitad y aliñados con sal, azúcar y orégano
 100 gr de bacon ahumado o jamón cortado a tiritas
 20 gr de queso sbrinz rallado
 mantequilla y aceite

PREPARACIÓN

Elaborar la masa quebrada poniendo la harina, la levadura y la mantequilla cortada a dados en el vaso y programar: 3-4 golpes de turbo. Añadir el yogur, el agua y la sal y programar: 5-6 s., v.6. Retirar del vaso, alisar, envolverla el film y guardarla en la nevera 10m.

Laminar fino el puerro, la zanahoria y el calabacín; cortar la berenjena a triangulitos, empolverarla con sal y envolverla en papel de cocina para que suelte el agua.

Poner una sartén antiadherente o un wok al fuego, untarla con aceite y, primero saltar el bacon cortado, retirarlo y dejarlo encima de papel absorbente; en el mismo recipiente, saltar 3 m. y por separado con 1 cucharada de aceite y un dadito de mantequilla los puerros, el calabacín, la zanahoria y la berenjena. Pasarlas a un bol, incorporar el bacon y el queso, mezclar y verter encima de la tartaleta preparada ya en el molde. Si las verduras están calientes, poner la mitad del queso repartida en la base de la tartaleta, echar las verduras y repartir el resto del queso.

Mezclar los ingredientes de la crema, verter encima de las verduras y, finalmente, colocar las mitades de tomatitos.

