



Tarta de puerros

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de reposo	5 Min.
Tiempo de cocción	34 Min.
Porciones	6
Aparato	CombairSteamer V2000 a partir de 2021

Tarte Tatin con puerros y tomillo

Caramelo

40 g Azúcar
10 g Manteca
2 Cuchara sopera Vinagre balsámico de manzana o vinagre balsámico blanco
1 Cucharadita Sal
un poco Pimienta

Tarta

500 g Puerro, solo las partes claras
3 Ramitas Tomillo, quitar las hojas
1 Cucharadita Sal
un poco Pimienta
½ Cucharadita Escamas de chile
1 Hojaldre redondo enrollado

Caramelo

Precaliente la cámara de cocción a 230 °C con PizzaPlus.

Espolvoree el azúcar en una bandeja de horno redonda y deje que se caramelize en una parrilla en el estante central durante 4 minutos.

Añada el resto de los ingredientes al caramelo caliente y mezcle con una cuchara.





Tarta

Lave los puerros, córtelos en rodajas de 2 cm de grosor y colóquelos juntos sobre el caramelo. Espolvoree el resto de los ingredientes hasta las escamas de chile (incluidas) sobre los puerros. Coloque el hojaldre encima, doble el exceso de hojaldre hacia dentro y presione entre los puerros y la bandeja. Pinche la masa varias veces con un tenedor.

Hornear

Precaliente la cámara de cocción a 200 °C con calor superior/inferior.
Hornee la tarta en una parrilla en el estante del medio durante 30 minutos.
Deje reposar la Tarte Tatin durante 5 minutos antes de sacarla.

Pasos de cocción

PizzaPlus (230 °C)
Espere a que termine el precalentamiento. Introduzca los alimentos.
PizzaPlus 230 °C durante 4 Min.
Extraiga los alimentos. Prepare el plato.
Calor superior/inferior (200 °C)
Introduzca los alimentos. Continúe horneando.
Calor superior/inferior 200 °C durante 30 Min.

Accesorios

Bandeja redonda de 20 cm de diámetro
Parrilla

Información complementaria

Creado el 25.06.2024

