

TARTA DE BACALAO

INGREDIENTES:

1 fondo de pasta quebrada
200 g de bacalao desalado
3 huevos duros (cocidos)
10 Aceitunas negras
250 g. (2 $\frac{1}{2}$ cubiletes) de leche
30 g (1/2 cubilete) de harina
30 g de mantequilla
1 cucharada de aceite
3 huevos
50 g (1/2 cubilete) de nata líquida o leche evaporada ideal
Sal y Pimienta.

PREPARACIÓN:

Preparar la masa quebrada. Estírala muy fina y forra un molde de tarta; pinchar en el fondo varias veces con un tenedor y cubrirla interiormente con papel de aluminio presionando bien las paredes (para que no se baje al cocer). Cocer la tarta a horno medio, previamente calentado, durante 10 minutos, retirar el papel de aluminio y cocerla 5 minutos más.

Relleno: hacemos la bechamel. Ponemos en el vaso la leche, la harina, la mantequilla, el aceite y la pimienta y programe 4 minutos, temperatura 90°, velocidad 3. Cuando termine el tiempo añadir 3 huevos frescos. Mezcla 6 segundos a velocidad 5. Incorpora la nata y rectifica la sazón.

Seguidamente se extiende sobre toda la base de la tartaleta ya sacada del horno, el bacalao en láminas y repartido por toda la tartaleta y a

continuación la mezcla del vaso. Se mete al horno precalentado a 180°, durante 20 ó 25 minutos aproximadamente.

Para decorar: 3 huevos duros en rodajas, las aceitunas igual se colocan encima de la tarta haciendo dibujos o simplemente separados.