

TARTA DE SALMON Y SETAS

INGREDIENTES

Masa:

- $\frac{1}{2}$ cubilete de aceite
- 350 gr de harina
- 1 $\frac{1}{2}$ cubilete de agua
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharadita de pimentón

Relleno:

- 200 gr de setas o champiñones
- 600 gr de salmón en trozos
- 2 cebollas pequeñas
- 1 cucharadita de maicena
- 1 puerro
- $\frac{1}{2}$ cubilete de aceite
- 1 cucharada sopera de mantequilla
- 1 cubilete de nata
- 100 gr salmón ahumado en loncha
- 2 huevos
- 1 cuchara de sal, eneldo y pimienta

PREPARACION

Para preparar la masa, caliente el aceite 2 minutos a 100°, añadir el agua, el pimentón y la harina. Amasar 1 minuto a velocidad espiga.

Calentar el aceite y la mantequilla 2 minutos a temperatura Varoma en velocidad 1. Añadir la cebolla y el puerro y trocear a velocidad 3 y, 6 segundos. Sofreír 2 minutos más. Añadir las setas o los champiñones en rodajas. Sofreír 3 minutos a 100°. Poner la mariposa y añadir nata, el salmón a trozos, el eneldo y la sal. Cocinar a 100° a velocidad 1 durante 6 minutos. Incorporar 2 huevos batidos, una cucharadita de maicena y la pimienta. Dejar enfriar.

Dividir la masa en dos partes y forrar el molde con una de ellas. Repartir el salmón en lonchas encima de la masa. Introducir el relleno y tapar con la otra parte de la masa. Untar la masa con huevo batido y hornearla durante 30 minutos a 200°.