

Tarta patatas

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marala

INGREDIENTES

0	
1 kg	Patata
	Orégano
	Pimienta negra
	Sal
50 gr	Aceitunas — negras
	Mozzarella
3 cucharada/s	Aceite oliva
2	Cebollas
2 cucharada/s	Pan — rallado(para espolvorear)
3 cucharada/s	Queso — rallado
100 gr	Jamón York (jamón cocido) — cortado en tiritas o cuadraditos
2	Huevos
50 gr	Mantequilla
	Perejil — picado

ELABORACIÓN

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas, hervirlas hasta que estén cocidas, escurrirlas y pisarlas con el pisa puré, sazonarlas con la manteca (no lleva leche tiene que quedar firme)el perejil picado, sal y pimienta

Agregarles los huevos de uno por vez batiendo tras cada adición y agregarle el jamón mientras tanto en mantecar la pieza (cuadrada)y espolvorearla con pan rallado

Verter sobre la pieza la mezcla del puré con una espátula mojada con agua fría y cocinar a fuego medio por 10 minutos a fuego medio hasta que la superficie este seca

mientras la tarta se cocina, cortar las cebollas en rodajas finas separarlas en aros y

saltearlas en el aceite, sazonar con sal y pimienta

Colocar el preparado de cebollas sobre la base de tarta colocar la mozzarella arriba

espolvorear con orégano

cocinar 10 minutos mas a fuego medio hasta que se derrita el queso, retirar y decorar a gusto con aceitunas negras.

MAVILLUM