



Dificultad:
Baja



Porciones:
7



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	270 Kcal
Proteínas:	9.8 g
Grasa Total:	9.7 g
Colesterol:	57.0 mg
H. de Carbono:	36.0 g
Fibra Dietética:	1.80 g
Sodio:	453 mg

TARTAS ITALIANAS SABROSAS

Ingredientes

- 2 Tazas de harina cernida (260 g aprox.)
- 1 Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL® (3 g aprox.)
- 2 Cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 Huevo
- 1 Taza grande de choclo picado cocido
- 2 Vienesas de pavo cortadas en láminas
- 2 Cucharadas queso gauda picado
- ½ Tarro de salsa TUCO® carne MAGGI®
- 2 Cucharaditas de orégano

Preparación

- 1.- En un bowl junta la harina con el polvo de hornear IMPERIAL®, añade la mantequilla y comienza a frotar con tus dedos hasta conseguir migas. Luego, añade el huevo de una vez y comienza a trabajar con tus manos presionando hasta conseguir una masa compacta que no se pegue en las manos (sin amasar en exceso).
- 2.- Estira la masa delgadamente y forra moldes individuales previamente enmantequillados y enharinados. Pre-hornea a temperatura alta de 180°C durante solamente 8 minutos. Una vez listas, retíralas del horno y reserva.

- 3.- Luego, vierte la salsa TUCO® carne MAGGI® sobre cada una de las masas pre-horneadas y cubre con un poco de choclo cocido, decora los bordes con trocitos de vienasas cortadas en láminas y espolvorea orégano sobre cada una de ellas. Lleva a horno nuevamente hasta cocer todo completamente y dorar la superficie, retíralas y sírvelas de inmediato.