



Dificultad:
Media



Porciones:
16



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

Energía:	125 Kcal
Proteínas:	3.5 g
Grasa Total:	6.8 g
Colesterol:	50 mg
H. de Carbono:	12.7 g
Fibra Dietética:	0,9 g
Sodio:	358 mg

TARTA GRATINADA DE ZAPALLO ITALIANO AL CURRY

Ingredientes

- 1 Paquete de masa filo
- ½ Taza de mantequilla derretida
- 1 Bandeja de champiñones
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 3 Zapallos italianos
- 50 g de aceitunas
- 1 Cucharadita de curry
- 1 Tarro de leche evaporada IDEAL NESTLÉ®
- 3 Huevos
- 1 Tableta de caldo de cebolla ajo MAGGI®
- ½ Cucharadita de pimienta molida

Preparación

1.- Cubre internamente un molde de tarta desmontable de 28 cm de diámetro, luego comienza a disponer capas de masa filo una a una intercaladas con una pincelada de mantequilla derretida. Debes procurar cubrir el molde por todos lados cuidando que las puntas no queden tan sobresalientes. Una vez listo, refrigera mientras avanzas con la receta.

2.- Corta los champiñones en cuartos y saltéalos en una sartén a fuego fuerte con el aceite de oliva, condimenta con un poco de caldo cebolla ajo de MAGGI® y un toque de pimienta, una vez listos retira del fuego y reserva. Mientras, toma los zapallos italianos y corta sus extremos, luego corta a lo largo delgadas láminas y enróllalas con cuidado una a una. Acomódalas según la fotografía por todo el borde y una en el centro.

3.- Agregas los champiñones salteados (sin jugo de la cocción) y las aceitunas partidas por todos lados. En seguida, junta la leche evaporada IDEAL NESTLÉ® con los huevos y el resto del caldo cebolla ajo MAGGI® más un toque de pimienta. Bate hasta homogenizar

completamente, vierte sobre la tarta por todos lados incluso rellenando el centro de los rollos de zapallitos. Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C durante 35 min. Hasta cuajar la preparación y dorar levemente la superficie. Una vez lista, retira, entibia unos minutos y porciona para disfrutar.

