



Porciones: 6 a 8

Tiempo: 1 ½ horas más tiempo de refrigeración

INGREDIENTES

Para la masa

- 2 1/3 tazas o 300 g de harina de trigo, más la necesaria para enharinar
- 1 cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de azúcar granulada
- 1 taza o 225 g de mantequilla sin sal cortada en trozos pequeños, refrigerados
- ¼ - ¾ de taza de agua fría

Para el relleno

- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 1 cebolla morada mediana fileteada finamente
- Sal kosher
- 560 g de champiñones cremini Monteblanco rebanados finamente (8 tazas aproximadamente)
- 1 cucharada de hojas de tomillo fresco (de 4 ramas de tomillo aproximadamente)
- Pimienta negra
- 2 huevos grandes
- 1/3 de taza de crema para batir
- 140 g de queso parmesano rallado (1 ½ tazas aproximadamente)

Tarta de champiñones con queso Parmesano



INSTRUCCIONES

Para preparar la masa (o puedes comprarla ya hecha):

En un tazón grande mezcla bien la harina, la sal y el azúcar. Añade la mantequilla e intégrala a la harina con las yemas de tus dedos hasta que la mezcla tenga una apariencia de arena. Incorpora 1 cucharada de agua fría a la vez integrándolas con las yemas de tus dedos o con un tenedor. Añade agua hasta que la preparación forme una masa unida y la mayoría de la harina del fondo haya quedado incorporada. Amasa un poco la masa en el tazón si es necesario, hasta que se una toda.

Divide la masa en dos porciones iguales, dales forma de esfera y extiéndelas por separado hasta que tengan un grosor de 2.5 centímetros. Envuelve cada una en plástico autoadherente y transfíeles al refrigerador para que se enfríen 1 hora como mínimo. (La masa puede guardarse en refrigeración hasta por 3 días, o en el congelador durante 1 mes.)

Para preparar el relleno:

Calienta a fuego medio un sartén amplio con 1 cucharada de aceite de oliva extra virgen. Añade la cebolla, espolvórala con un poco de sal y cocínala, moviéndola ocasionalmente, hasta que sea translúcida y esté un poco dorada, entre 5 y 7 minutos. Transfiérela a un tazón grande.

Añade al sartén la cucharada restante de aceite de oliva junto con los champiñones, el tomillo y sal y pimienta. Cocínalos, moviéndolos ocasionalmente, hasta que estén suaves y el líquido se haya evaporado, entre 8 y 12 minutos. Transfiérelos al tazón con la cebolla y deja que se enfríen por completo.

Toma 1 disco de masa del refrigerador y colócalo en una superficie de trabajo enharinada. Extiende el disco hasta que tenga 27 centímetros de diámetro. Coloca el disco dentro de un molde para tarta o pay de 22 centímetros con fondo desmontable. Congela la costra durante 15 minutos o refrigérala durante 1 hora.

Precalienta el horno a 190 °C. Bate en un tazón pequeño los huevos con la crema y sal y pimienta al gusto. Vierte esta preparación en la mezcla de champiñones con cebolla, añade el queso y mezcla bien. Transfiere la mezcla a la costra distribuyéndola en una capa uniforme con una espátula.

Hornea la tarta durante 40 minutos aproximadamente, hasta que la costra y el relleno estén dorados. Retírala del horno, deja que se enfríe durante 10 minutos y sirla aún caliente.