



Porciones: 4
Tiempo: 45 min.

INGREDIENTES

- 200 g de masa filo
- 50 g de mantequilla clarificada o ghee o manteca clarificada
- aceite de oliva al gusto
- sal y pimienta
- 6 Portabellas Montebianco (350 g aproximadamente)
- 2 dientes de ajo fileteados
- hojas de orégano fresco al gusto
- 2 huevos
- 120 g de queso de cabra blando o feta
- 1 taza de crema de leche o crema fraiche
- 1/4 taza de leche entera
- queso parmesano rallado al gusto

Tarta de portabellas, parmesano y orégano



INSTRUCCIONES

Precalentar el Horno a 200 Grados Centígrados.

Dorar hongos y el ajo en un sartén con aceite de oliva. Salpimentar al gusto.

Pincelar masa con ghee y forrar un molde rectangular con 8 hojas de masa filo.

Mezcla los huevos, la crema, la leche y el parmesano.

Colocar en el molde la mezcla.

Agregar sobre la mezcla los hongos, el ajo, el queso cabra o feta y las hojas de orégano.

Cocinar por 20-25 minutos o hasta que la tarta este dorada y cocida.