

TARTA TATIN DE ALCACHOFAS CON CREMA DE QUESO AHUMADO



INGREDIENTES

24 corazones pequeños de alcachofas

Aceite oliva

1 diente ajo

Romero fresco

SABLÉ DE TOMATE

250 g harina

130 g mantequilla

1 yema

1 cucharada pasta concentrada

tomate

Sal

CREMA QUESO AHUMADO

150 g queso Idiazábal rallado

100 g queso mascarpone

Pimienta negra

DECORACIÓN

Romero fresco

Tomates secos en aceite

MODO DE HACERLO

En una cazuela disponer los corazones de alcachofas, cubrir con aceite de oliva, y añadir el diente de ajo y el romero. Cocer a fuego lento durante 2 horas hasta que los corazones estén blandos. Enfriar y reservar sobre papel absorbente.

SABLÉ DE TOMATE

En una máquina de amasar poner la harina con la mantequilla muy fría cortada en trozos pequeños. Trabajar la masa hasta conseguir que se forme una arenilla. Añadir la yema y la pasta de tomate concentrada, seguir amasando hasta conseguir una masa homogénea y bien ligada. Estirar, dar forma redonda del diámetro de la base del molde a utilizar y enfriar en nevera.

CREMA DE QUESO AHUMADO

Mezclar los quesos con la pimienta.

MONTAJE

Colocar los corazones de alcachofas ordenadamente en el fondo de un molde. Cubrir con la crema de queso ahumado y encima disponer la masa sablé de tomate. Hornear a 210° durante unos 20-25 minutos hasta que la masa esté bien crujiente.

Desmoldar antes de servir y decorar con romero fresco y unos tomates secos.