



Tarta tatin de puerros y anchoas

Ingredientes 2-4 personas

4-5 Puerros dependiendo del tamaño y del diámetro del molde

1 Masa de hojaldre de mantequilla

1 Cucharada de miel

1 Cucharada de vinagre de Módena

1 Bola de mozzarella fresca

12 Anchoas

Albahaca para decorar

Aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta

Ingredientes 6-10 personas

10-13 Puerros

3 Masas de hojaldre de mantequilla

2 Cucharadas y media de miel

2 Cucharadas y media de vinagre de Módena

2 Bolas y media de mozzarella fresca

30 Anchoas

Albahaca para decorar

Aceite de oliva virgen extra

Sal y pimienta

Ingredientes 12-16 personas

16-20 Puerros
4 Masas de hojaldre de mantequilla
4 Cucharadas de miel
4 Cucharadas de vinagre de Módena
4 Bolas de mozzarella fresca
48 Anchoas
Albahaca para decorar
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta

Preparación

Limpiamos los puerros y los cortamos por la mitad y luego otra vez por la mitad, pero a lo largo. En una sartén con aceite de oliva virgen extra a fuego fuerte marcamos los puerros con mucho cuidado de no quemarlos. Bajamos el fuego, añadimos algo de miel. Les damos la vuelta y agregamos un poquito más de miel y vinagre de Módena. Cocinamos hasta que estén blanditos. Los pasamos a una fuente y por encima colocamos una masa de hojaldre de mantequilla. Si vuestro molde es más pequeño, retirad los bordes para que no sobre en exceso. La clave es meter parte de la masa hacia dentro de tal forma que envolváis los puerros y os quede una especie de tarta. Precalentamos el horno a 200 °C, pinchamos el hojaldre y lo horneamos a durante 25 minutos o hasta que esté dorado. Le damos la vuelta como si fuera una tortilla, colocamos por encima un poco de mozzarella de búfala, albahaca y unas anchoas.