

## PLATO DE FONDO

# TARTA ENROLLADA DE ZAPALLITOS Y QUESO SIN MASA



### Ingredientes:

- 2 zapallos italianos
- Sal
- Salsa de tomates
- 2 las láminas de queso mantecoso
- Orégano
- Papel encerado
- 200 g de crema
- 4 huevos
- Cuatro Quesos
- Pimienta
- 1 taza de queso rallado
- Queso parmesano
- Láminas de jamón
- Palmitos

### Preparación

- Corta con la mandolina 2 zapallos italianos en láminas muy delgadas, espolvorea con un pichintun de sal y déjalos reposar 20 minutos sobre papel absorbente para que eliminen toda el agua.
- Poner sobre la mesa 3 o 4 láminas de zapallos, formando una línea, pincelar con salsa de tomates.
- Cortar en 2 las láminas de queso mantecoso y poner sobre la línea de zapallitos.



- Espolvorea con orégano.
- Enrollar las láminas de zapallitos haciendo un espiral.
- Poner el rollo sobre la siguiente línea y sigue enrollando para hacer un espiral mucho más grande.
- Arrugas un trozo grande de papel encerado y ponlo bajo el chorro de agua, estila y cubre un molde redondo.
- Pon el rollo en el centro y sigue agregando más láminas hasta completar toda la superficie del molde.
- En un bowl aparte poner 200 g de crema +4 huevos +1 taza de la mezcla de cuatro quesos + sal y pimienta al gusto +1 taza de queso rallado, mezcla todo muy bien.
- Vierte sobre el molde, rayar queso parmesano sobre toda la superficie y lleva al horno precalentado a 180° por aproximadamente 55 minutos o hasta que esté dorado por arriba y cuajado el centro.
- Puedes agregar láminas de jamón, de palmitos o de lo que quieras.

