

# Torta de Palmito



## *Ingredientes*

### *Ingredientes Masa:*

- 2 tazas de harina de trigo.
- 4 cucharadas de margarina.
- ½ taza de crema de leche.
- 1 cucharadita de polvo de hornear.
- 1 cucharadita de sal.

### *Ingredientes Relleno:*

- 1 cebolla mediana finamente picada.
- 1 ½ cucharada de mantequilla.

## *Preparación*

### *de la Masa:*

- Paso 1: Cernir la harina con el polvo de hornear en un recipiente.
- Paso 2: Añadir los demás ingredientes y amasar hasta que esta se suelte de la mano.
- Paso 3: Dejar descansar por una hora.

### *del relleno:*

1 lata de palmito picado finamente (conservar el agua).

2 cucharadas de harina de trigo.

2 yemas batidas

1 taza de crema de leche.

2 cucharadas de queso parmesano rallado.

Perejil picado.

Aceitunas Negras al gusto.

Sal y pimienta al gusto.

Paso 1: Derretir la mantequilla y sofreír la cebolla.

Paso 2: Añadir el palmito y sofreír por 5 min.

Paso 3: Mezclar la harina con el agua del palmito y agregar a la mezcla anterior removiendo hasta que espese.

Paso 4: Añadir las yemas batidas y la crema de leche.

Paso 5: Mantener a fuego lento por 10 min revolviendo siempre.

Paso 6: Retire del fuego y agregue el perejil, aceitunas, queso parmesano y sal si es necesario.

#### *Armando la torta:*

Paso 1: Calentar el horno a 180 C.

Paso 2: Extender  $\frac{3}{4}$  la masa de manera que esta cubra la superficie del molde de aproximadamente 22 cm.



Paso 3: Enrollar la masa en el rodillo para pasarla al molde.



Paso 4: Con las manos empujarla hacia el fondo del molde y los laterales.



Paso 5: Colocar el relleno.

Paso 6: Extender el resto de la masa y cubrir el relleno. Cortar lo que sobres de la masa, sellando luego los laterales con la tapa. Adornar si le gusta.



Paso 7: Pincelar la torta con huevo batido.

Paso 8: Asar por 20 min o hasta que se dore la superficie de la torta

