



Tarta de Verduras

Ingredientes:

- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento amarillo
- 1 varita de apio
- 1 calabaza
- 10 ramitas de perejil 5 ramitas de albahaca
- ½ Lt. de crema
- 1/8 Lt. de vino blanco
- 100 grs. de queso crema
- Pimienta molida
- Jugo de limón
- Sal al gusto
- 8 láminas de grenetina

Modo de preparación:

- 1.- Lavar las verduras y cortarlas en pequeños cubos, dejarlas hervir en agua salada por 4 minutos, escurrir, pasar por agua fría y volver a escurrir.
- 2.- Hervir la crema y el vino por 15 minutos destapados y retirar del fuego.
- 3.- Remojar las láminas en agua fría y agregar a la crema y al vino hasta completa disolución, vaciar a la licuadora junto con el queso crema y batir hasta la incorporación del queso. Agregar todo esto a las verduras junto con el jugo de limón la sal y la pimienta, homogenizar y vaciar en un molde previamente engrasado. Refrigerar.