

## TARTA DE AFRODISIACA DE CEBOLLA, QUESO AZUL Y JAMÓN



### MASA:

- ½ kg de harina
- Sal y pimienta
- Tomillo
- 1 pizca de pimentón
- 1 pizca de ají molido
- 250 g de manteca
- 100 cc de agua fría

### Relleno

- 1 kg de cebolla morada
- 1 pocillo de Aceite Copisi
- Sal y pimienta negra
- 100 g de queso azul
- 300 g de queso mozzarella
- 3 cucharadas de semillas de sésamo
- 200 g de jamón cocido natural

**COPISI**  
*Scelto*

### **PREPARACIÓN:**

*Tamizar un bol con la harina e incorporar la sal, la pimienta, el tomillo, una pizca de pimentón y el ají molido. Arenar la manteca bien fría. Luego, en forma de corona, agregar el agua e integrar bien todos los ingredientes sin amasar. Dejar reposar en la heladera por 30 minutos. Estirar la masa bien fina y colocarla en un molde redondo de 24 cm. Enfriar nuevamente durante 20 minutos. Posteriormente, pre-cocinar en un horno a 180° C por 15 minutos y reservar. Cortar las cebollas moradas en pluma, colocarlas en una cacerola con el Aceite Copisi, condimentar con sal y pimienta y dorarlas. Retirar del fuego, integrar los quesos y reservar. Sobre la masa ya cocida, intercalar el jamón con la preparación de cebollas y queso. Espolvorear las semillas de sésamo y llevar nuevamente a un horno de 180° C por 15 minutos. Retirar y servir, si se desea, con una ensalada de vegetales de hojas de estación.*