RecetaKA

TORTA JACK SKELLINGTON



Ingredientes para 8 porciones: Para la masa: 375 g harina / 2 huevos / 80 g aceite de girasol / 80 g leche entera / 12 g sal / 12 g polvos de hornear
Para el relleno: 700 g patatas / 400 g chorizo criollo / 350 g queso de pasta semidura / 60 g queso Parmesano rallado / 3 huevos / leche entera / 1 ramita romero / 1 diente de ajo / ¼ cda de semillas de hinojo / sal / pimienta negra / aceite de oliva



Elaboración

1. **Preparando la masa**: en un bol echar el huevo, el aceite y la leche. Mezclar perfectamente con varillas. Añadir la harina, la sal y la levadura. Mezclar con cuchara. Cuando los ingredientes estén integrados apretar con los dedos hasta lograr una masa homogénea y firme. Reservar tapado con un paño.
2. **Preparando las patatas:** en una olla suficientemente grande poner agua fría y sumergir las patatas. Cocer hasta que estén en su punto.
3. Sacar de la olla, pelarlas y cortarlas en rodajas y luego en tacos. Reservar. Cortar en dados el queso semi curado y rallar el parmesano. Reservar separados.
4. **Preparando el relleno:** Cortar los ajos en láminas finas. En una sartén con un chorro de aceite de oliva echar los ajos y freír a fuego medio hasta que los ajos comiencen a cocerse. Añadir los chorizos desmenuzados con los dedos y remover lentamente, siempre a fuego medio. Añadir la rama de romero y seguir rehogando. Quitar la rama de romero y añadir las patatas, salpimentar, agregar un chorro de aceite de oliva virgen, mezclar y dejar que atempere.
5. Agregar los tacos de queso semi curado y mezclar lentamente. Reservar.
6. **Preparando el ligue:** En un bol batir 3 huevos junto con el queso parmesano. Reservar.
7. **Preparando la masa para fonzar:** Dividir la masa en 2 partes: 2/3 + 1/3. En superficie enharinada poner las bolas de masa y aplastar con la mano procurando mantener la forma circular. Cuando estén suficientemente estiradas, continuar estirando con rodillo hasta obtener una masa fina. Tendremos un círculo de masa más grande y otro más pequeño
8. Pasar a un molde circular de 26 cm y cubrir con la masa más grande dejando un borde de unos 3 cm. Echar la mezcla de patatas, queso y chorizo al molde. Nivelar. Añadir el ligue de forma uniforme. Doblar los bordes sobre la mezcla. Añadir hojas de romero y parmesano rallado.
9. En la masa más pequeña hacer los orificios de los ojos y un corte horizontal y semicircular simulando que es la boca. Transferir arriba de la tarta y sellar el borde. Decorar con pequeñas tiras de masa alrededor de los agujeros de los ojos y en la boca. Terminar de decorar.
10. Hornear a 200º durante 30’ o hasta que la masa tenga un bonito color dorado.

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Red de Escuelas de Cocina Infantil