



TARLETAS DE MORTADELA ITALIANA, GRUYERE Y HUEVO

El fuerte carácter de los ingredientes proporciona un exquisito sabor a esta receta. Comprueba como la combinación de sabores de las diferentes gastronomías mediterráneas le aporta un aroma irresistible.

INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:

- 4 lonchas de Mortadela Italiana Delizias Noel
- 4 huevos
- 1 masa de bojaladre refrigerada
- 1 cebolla tierna
- 1 diente de ajo

Salsa:

- 1 yema de huevo, 1 cucharada de creme fraiche (nata espesa), 1 cucharadita de mostaza de Dijon y 100 gr de gruyere rallado

PASO A PASO:

- 1 Precalentamos el horno a 200 grados. Cortamos círculos en la masa de bojaladre, marcamos un borde de 1 cm con un cuchillo y pinchamos el círculo interior con un tenedor. Introducimos las tartaletas en el horno durante 10 minutos.
- 2 Pochamos la cebolla y el diente de ajo en un poco de aceite de oliva.
- 3 En un cuenco mezclamos la yema de huevo, la nata, la mostaza y el queso rallado y finalmente, añadimos la cebolla pochada.
- 4 Sacamos las tartaletas del horno y las rellenamos con la farsa que hemos preparado, las volvemos a poner en el horno durante otros 10 minutos, hasta que el bojaladre esté dorado.
- 5 Rellenamos las tartaletas calientes con una loncha de mortadela italiana y colocamos un huevo frito en cada una de ellas.