

PASTEL DE ESPARRAGOS

Ingredientes

Masa:

2 tazas de harina
4 cucharadas de agua helada
1 yema
1/8 de manteca americana o mantequilla
1 cucharadita de Royal
1/2 cucharadita de sal

Preparación

Se cierne la harina con el Royal y la sal. Se agrega la manteca y se mezcla con el tenedor. Luego en un tazón se bate la yema y se pone con el agua helada agregando ésto luego a la anterior preparación procurando tocarla lo menos posible con las manos. Se deja reposar 10 minutos. Se divide en 2 partes y se estira con el rodillo una de ellas. Una vez extendida se le enrolla en el mismo rodillo y se forra el molde desenrollándola.

Relleno

1 tarro chico de espárragos
2 tazas de harina
3 cucharadas de mantequilla
6 huevos
1 lt. de leche caliente ó 2 tarros de leche evap.
1/2 taza de parmesano rallado
sal, pimienta
nuez moscada

Preparación

Se hace una salsa blanca, mezclando la mantequilla con el harina, haciéndola dorar y echando luego la leche caliente y removiendo para que no se forme grumos. Se sazona y se hace cocer moviendo constantemente con cuchara de palo. Se retira y se agregan los espárragos pasados por la licuadora con su agua.

Una vez forrado el molde con la pasta, se rechea el relleno, y se coloca encima las rodajas de 5 huevos duros y luego se espolvorea con parmesano. Se tapa con la masa restante, también estirada y se cortan unas tiras delgadas para hacer un marco en los bordes y decorar el centro.

Se bate una yema se le agrega un poco de leche y se unta la superficie y se hace dorar a horno fuerte.