

Restaurante

Don Fadrique

Ctra. Salamanca
Alba de Tormes, Salamanca



Taco de maíz con pico de gallo y pastel de patata y queso.



Producto **Tierra de Sabor**:

- Queso de oveja curado **“DM”** [visitar web](#)

VER RECETA



Taco de maíz con pico de gallo y pastel de patata y queso.

Ingredientes

- Para la tortillita de Maíz

- 100 g de harina nixtamalizada
- 60 g agua
- 3 g de sal

- Para el pico de gallo clásico

- 1 tomate
- 100 g cebolla morada
- 100 g cebolleta
- Cilantro c/s
- Lima c/s
- 5 g Rocoto y 5 g ají amarillo (que podemos sustituir por jalapeño encurtido que encontramos en grandes superficies si no encontramos)
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Sal

- Para la milhoja de patata queso sin lactosa

- 500g patata mona Lisa
- 300g queso de oveja curado "DM"
- 250 g de bacon ahumado (opcional)
- Sal y pimienta negra



Preparación

1. Para la tortilla de maíz calentaremos el agua hasta que alcance los 55°C/60°C. Para saber la temperatura sin tener un termómetro, es el punto en el que el agua empieza a quemar. Amasaremos bien con la harina de maíz, la sal y dejaremos que repose unos minutos hasta que se temple y nos deje trabajar con ella.

Haremos unas bolas pequeñas de masa que estiraremos sobre un acetato sobre un acetato, papel de horno o con una prensa de hacer tortillas aplastando ligeramente, no con intensidad para que no queden tan finas. Calentaremos una sartén a fuego medio alto y sin nada de aceite, las cocinaremos un minuto y medio por un lado y un minuto por el otro. Si se nos sube mucho la temperatura de la sartén se puede bajar un poco para que se estabilice.

2. Para el pastel de patata y queso colocamos por capas láminas de patata y queso en bandeja no muy grande de unos 3cm de profundidad. Podemos alternarlas añadiendo algo de panceta o bacon ahumado si nos apetece. En cualquier caso, cada

vez que completemos una capa de patata, queso y bacon, salpimentaremos ligeramente y prensaremos con las manos o ayudándonos de la base de un vaso para que quede bien asentado. Repetiremos el proceso hasta completar la bandeja. Cocinaremos en el horno durante 1h30' a 155°C.

3. Picaremos todos los ingredientes del pico de gallo de forma homogénea que reservaremos en un bol. Cuando los tengamos todos añadiremos los chiles (el rocoto y el ají amarillo) y lo aliñaremos con sal, aceite de oliva virgen extra, el zumo de media lima y el cilantro. Dejaremos que macere en la nevera hasta el emplatado.

4. Pasado el tiempo de horneado del pastel de patata y queso, dejaremos que se enfríe por completo para desmoldarlo, cortarlo y darle un toque de plancha para dorarlo.

5. Emplatamos colocando la milhoja a modo de V para encajar la tortilla de maíz que rellenaremos con el pico de gallo.

