

TARTA DE CARNE EN MASA FILO

1-Saltear 1 cebolla + 1 morrón + 1/2 zanahoria.

2-Agrega las sobras de asado cortadas en cubos y 3 huevos.

3-Salpimientea y agrégale una cucharada de pimentón ahumado.

4-En una tartera pones 5 hojas de masa (entre capa y capa las pintas con manteca derretida) y arriba el relleno. Cerrá la tarta con los mismos bordes de las hojas (como si fuera un pañuelo) y después de pintarla nuevamente con manteca agregas dos capas más. Espolvorear con azúcar y llévala un horno a fuego fuerte hasta que esté bien dorada.

Si quisieras tener un sabor un poco más marcado, le podrías agregar canela y pasas de uva, y te quedaría algo parecido a la "pastilla" marroquí.

