

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Pastel de Comtesse y higos frescos

Pastel de Comtesse y higos frescos

Ingredienten:

Ingredientes para 4 personas

Para la masa

- 150 g de harina
- 75 g de mantequilla Brugge fría en trozos
- 60 g de queso Comtesse, picado fino
- 1 huevo
- ¼ cucharadita de sal marina fina

Para el relleno

- 4 huevos
- 200 ml de nata
- 120 g de queso Comtesse, picado fino
- 6 ramas de tomillo, sólo las hojas
- ¼ cucharadita de sal marina fina
- Pimienta negra, varios giros del molinillo
- 2 higos, cortados a la mitad

Para adornar

- 4 ramas de tomillo, sólo las hojas
- Hojas de remolacha

Bereiding:

1. Ponga la harina, la mantequilla, el queso Comtesse, el huevo y la sal en el recipiente del robot de cocina.
2. Mezcle con la cuchilla hasta obtener una masa bien ligada.
3. Alísela, envuélvala en film transparente y deje reposar al menos 30 minutos en el frigorífico.
4. Precaliente el horno a 180 °C.
5. Cubra cuatro moldes pequeños con papel vegetal.
6. Extienda la masa hasta que quede una lámina fina.
7. Póngala sobre los moldes, pínchela varias veces con un tenedor y recorte la masa sobrante.
8. Ponga en cada molde otro trozo de papel vegetal y ponga encima un relleno falso (bolas de cerámica o arroz).
9. Hornee las tartas 10 minutos.
10. Retire el relleno falso y el papel vegetal y hornee otros 15 minutos.
11. Mientras tanto, mezcle los huevos, la nata, el queso Comtesse, las hojas de tomillo, la sal y la pimienta.

12. Rellene las tartas con la mezcla resultante.

13. Ponga en medio el higo partido por la mitad, con la parte cortada hacia arriba.

14. Métalas en el horno 20 minutos hasta que se doren (el huevo debe estar cuajado).

15. Saque del horno, desmolde y quite el papel vegetal.

16. Ponga las tartas en cuatro platos y adorne con unas hojitas de tomillo.

17. Sirva con hojas de remolacha.

4 personen

90 min

Entrada

2

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/pastel-de-comtesse-y-higos-frescos>