

## Tarta de alcahuciles

Alcahuciles 6  
Hojaldre 500g  
Huevos organicos 3  
Queso blanco 100g  
Echadotes 2 picados  
Parmesano rallado ½ taza  
Pan rallado ¼ taza  
1 tomate pelado  
Perejil picado ½ taza  
Alcaparras 3 cuch  
1 cebolla picada.  
Anchoas 3  
Orégano

Remojar los alcahuciles en agua con limon para ablandarlos y conservar el color. Limpiarlos, filetearlos y secarlos.

Llevar una sraten al fuego, poner oliva y saltear las cebollas picadas, las echadotes, los alcahuciles, incorporar las alcaparras, las anchoas y el orégano. Reservar escurriendo.

Mezclar los huevos, el queso blanco , el tomate, el perejil. A esto mezclarle los alcahuciles.

Estirar el hojaldre, poner en el molde, pinchar con un tenedor, cubrir la base con el queso y el pan, colocar el relleno y llevar a horno precalentado.

Dejar cocinar a 180° por 20 min.