

Τούρτα πατάτας με τυριά και πράσο



Υλικά (για στρογγυλό ταψάκι

26 εκατ. με αποσπώμενα τοιχώματα)

1 φύλλο σφολιάτας

1.200γρ. πατάτες βρασμένες

300γρ. κίτρινο τυρί της αρεσκείας σας τριμμένο (εγώ έβαλα μείγμα κίτρινων τυριών)

250γρ. ανθότυρο θρυμματισμένο (ή φέτα μαλακή)

2 μεγάλα πράσα σε λεπτές ροδέλες

2/3 φλιτζ. κρέμα γάλακτος

1 κουτ. γλυκού πάπρικα γλυκιά

1/3 κουτ. γλυκού μοσχοκάρυδο

λίγο ελαιόλαδο για το σοτάρισμα

αλάτι / πιπέρι

Εκτέλεση

Σε ένα τηγάνι, βάζετε λίγο ελαιόλαδο και σοτάρετε σε μέτρια φωτιά τις ροδέλες

από τα πράσα μέχρι να μαλακώσουν. Αφαιρείτε από τη φωτιά και τα αφήνετε να έρθουν σε θερμοκρασία δωματίου. Όσο κρυώνουν τα πράσα, ξεφλουδίζετε τις βρασμένες πατάτες και τις κόβετε σε λεπτές φέτες. Σε ένα μπολ, ρίχνετε τα πράσα, τα τυριά, την κρέμα γάλακτος, το μοσχοκάρυδο και την πάπρικα. Αλατοπιπερώνετε (ανάλογα με το πόσο αλμυρά είναι τα τυριά που έχετε βάλει) και ανακατεύετε καλά.

Σε ένα στρογγυλό ταψάκι με αποσπώμενα τοιχώματα, στρώνετε το φύλλο σφολιάτας, προσέχοντας να πιάσει καλά και τα τοιχώματα. Τρυπάτε με ένα πιρουνάκι την επιφάνεια του φύλλου για να μη φουσκώσει κατά το ψήσιμο. Βάζετε πάνω στη σφολιάτα μία στρώση πατάτες (προσπαθήστε να μην αφήνετε κενά ανάμεσα τους) και από πάνω απλώνετε το 1/3 από το μείγμα τυριών. Επαναλαμβάνετε άλλες δύο φορές, μέχρι να τελειώσουν τα υλικά και να έχετε τρεις στρώσεις πατάτας και τρεις στρώσεις τυρί εναλλάξ.

Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C μέχρι να ροδίσει η τούρτα σας (περίπου 50'). Αφήνετε να σταθεί λίγο πριν κόψετε σε κομμάτια για να κοπεί ευκολότερα.

Tip1: Μπορείτε να κάνετε τους δικούς σας συνδυασμούς τυριών. Σε κάθε περίπτωση, επιλέξτε τυριά που λιώνουν εύκολα και προσαρμόστε το αλάτι ανάλογα με το πόσο αλμυρά είναι τα τυριά που χρησιμοποιείτε.

Tip2: Το ταψάκι με τα αποσπώμενα τοιχώματα θα σας επιτρέψει να βγάλετε την τούρτα και να την παρουσιάσετε στο τραπέζι ολόκληρη.

Tip3: Μπορείτε να έχετε βράσει τις πατάτες και να έχετε ετοιμάσει το μείγμα των τυριών-πράσων από το προηγούμενο βράδυ, ώστε να έχετε μόνο τη σύνθεση της τούρτας την επόμενη μέρα. Μην ξεφλουδίσετε τις βρασμένες πατάτες από την προηγούμενη μέρα για να μη μαυρίσουν.

Tip4: Οι πατάτες σας πρέπει να είναι κομμένες σε λεπτές και όσο το δυνατόν ομοιόμορφες ως προς το πάχος φέτες, ώστε να ψηθούν σωστά.

Tip5: Αφαιρέστε από τα πράσα το σκούρο πράσινο μέρος και χρησιμοποιείτε το πιο ανοιχτόχρωμο. Επίσης, σοτάρετε σε μέτρια φωτιά για να βγάλουν όλη τη γλύκα τους χωρίς να σκουρύνουν.

Πηγή: ikypros.com