

Galletas Pomì saladas



Tiempo de preparación: 50 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (24 galletas)

● Ingredientes

- Puré de tomate Rústico 700g 470 gr
- Agua fría (usar si la masa resulta muy seca) 1 cucharada
- Harina todo uso 200 gr
- Hierbas (romero, tomillo, albahaca) 1 cucharada
- Huevo 1
- Mantequilla fría en cubos 100 gr
- Pimienta molida ½ cucharadita
- Sal ½ cucharadita

● Mermelada

- Ajo en polvo ¼ cucharadita
- Azúcar ½ taza
- Jugo de naranja 2 cucharadas
- Peperonchini ¼ cucharadita
- Pimentón rojo picado finamente ½ taza (80 g)
- Sal ½ cucharadita
- Vinagre 2 cucharadas

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Inspiradas en las galletas linzer de Navidad, esta masa sablé salada se rellena con una deliciosa mermelada de tomate agridulce hecha con ***passata rústica de Pomi***.
2. La mermelada resulta sorprendentemente buena: ligeramente dulce, ligeramente ácida y ligeramente picante.
3. Combinar todos los ingredientes y llevar al fuego en una olla pequeña, revólver hasta que espese y deje un surco al pasar el dedo sobre un plato frío. Envasar en un frasco esterilizado y conservar en la nevera.
4. Hacer un arenado con los 5 primeros ingredientes, añadir el huevo (y el agua si es necesario). Formar un disco, cubrir y refrigerar al menos por 30 minutos.
5. Estirar la masa, cubrir la mitad con semillas de ajonjolí negro y blanco
6. Precalentar el horno a 180 grados Centígrados
7. Cortar con cortadores y llevar al horno por 15 minutos o hasta que comiencen a dorar por el borde
8. Rellenar con la mermelada de tomate y disfrutar

- Maru Aveledo @elgatogolosoblog