

Tarta de tomate



Tiempo de preparación: 0 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes

• Ingredientes

- Tomate finamente troceado 3x400gr 400 gr
- Huevo grande 1
- Queso de cabra 250 gramos
- Sal marina 1 cucharadita
- Semillas de chía espolvoreadas por encima
- Semillas de sésamo espolvoreadas por encima
- Tomate heirloom 2
- Tomates amarillos según sea necesario
- Tomates rojos 3
- Tomillo seco 1 cucharadita

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Ingredientes para masa de tarta casera

- Relleno de tomate
- 400 gramos de tomates finamente picados Pomi
- 250 gramos de queso de cabra
- Huevo grande
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1 cucharadita de salvia seca
- 1 cucharadita de sal marina
- Tomates heirloom
- Tomates rojos
- Tomates amarillos, según sea necesario
- Semillas de chía espolvoreadas por encima
- Semillas de sésamo espolvoreadas por encima

Instrucciones para masa de tarta casera

1. Seguir las indicaciones para hacer la masa de tarta casera. Poner en la nevera para que se enfríe durante 1-2 horas.
2. Colocar la masa de la tarta en una superficie enharinada y extenderla hasta que tenga un grosor de 0,3 cm.
3. Colocar suavemente la masa de la tarta en un molde de 28 cm con base desmontable. Presionar la masa en los laterales del molde y recortar la masa que cuelgue de los bordes.
4. Colocar el molde cubierto con la masa de tarta en la nevera para que se endurezca durante 30 minutos.

Relleno de tarta de tomate

1. Precalentar el horno a 230°C.
2. En un bol grande, mezclar el queso de cabra, los tomates en dados, el huevo, las hierbas y la sal.
3. Cortar los tomates en rodajas finas.
4. Sacar la masa de tarta enfriada de la nevera y rellenarla con la mezcla de queso de cabra.
5. Colocar los tomates en rodajas sobre el relleno.
6. Espolvorear con semillas de chía y sésamo.
7. Colocar el molde de tarta en la rejilla central del horno. Bajar la temperatura a 200°C.
8. Hornear durante 50-55 minutos hasta que los bordes de la masa estén dorados y los tomates parezcan horneados pero aún conserven la forma.
9. Colocar el molde de tarta sobre una rejilla para que se enfríe durante 15 minutos.
10. Cortar y servir.

- Jennifer Davis of *Two Cups Flour*