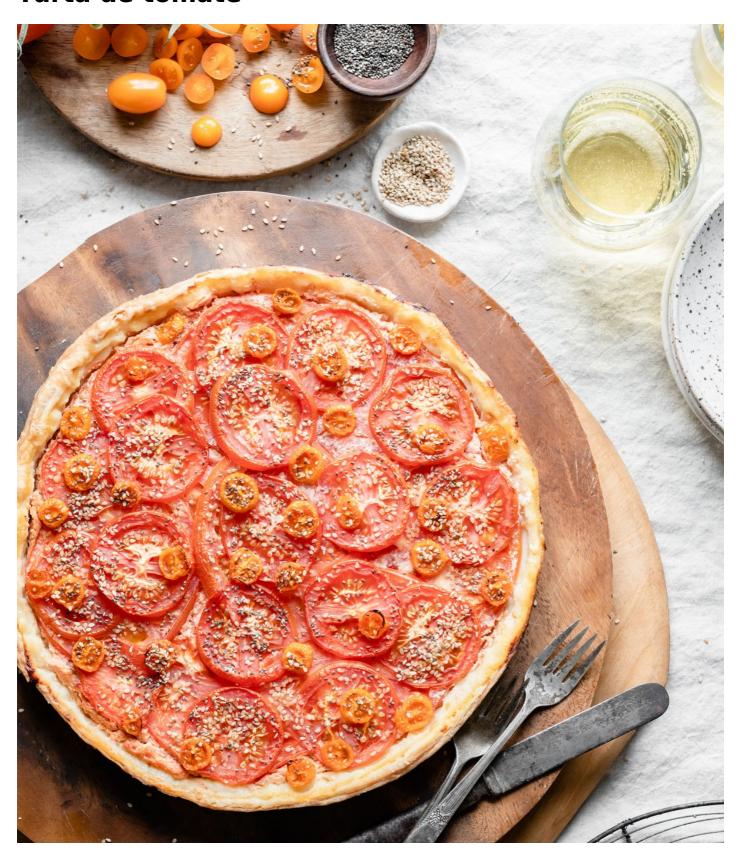


# **Tarta de tomate**



Tempo di preparazione: 0 min

Dificultad: Fácil

## **Ingredientes**

Huevo grande: 1

Queso de cabra: 250 gramosSal 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

## For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 400 gr



## **Preparación**

## 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 cuelque 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 230ºC.
- 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 200ºC.
- 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.