



Tarta de tomate

Descripción

[vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text]La tarta de tomate es una receta fácil de hacer y muy ligera. Acompañada con lechuga, es un muy buen entrante o una cena liviana. Son tres ingredientes, hierbas provenzales y ¡ya está! Se prepara muy rápido y sabe a verano. Sacándole el queso o cambiándolo por queso vegetal te dará una muy buena receta vegana.[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_single_image image=»3152? img_size=»full» onclick=»zoom»]/[vc_column]/[vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Receta de la tarta de tomate

[vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» content_placement=»top» css=».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]4-6 pers[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Preparación 10 min[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Cocción 40 min[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Nivel fácil[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text css=».vc_custom_1591905690835{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Ingredientes

- 1 masa de hojaldre, quebrada o [1 masa para tarta express](#)
- 2 cebollas
- 5 tomates
- 2-3 cucharas soperas de mostaza
- 100g de queso rallado
- aceite de oliva
- sal, pimienta, hierbas provenzales

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Estirar la masa en un molde para tartas y hornear en blanco (sin relleno) por 10 min. Le pongo alubias o huesos de cerezas secos para evitar que la masa se infle y se deforme.
3. Mientras tanto, cortar las cebollas y saltearlas a fuego medio con un poco de aceite de oliva. Cocinarlas hasta que sean un poco transparentes.
4. Sacar la masa del horno y untarla con mostaza. Luego, cubrir con la cebolla.
5. Cortar los tomates en rodajas y disponerlas sobre la cebolla.
6. Salpimentar, añadir un filete de aceite de oliva, espolvorear con hierbas provenzales y queso.
7. Hornear por 30 min más.
8. Sacar del horno y comer caliente con una ensalada.

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucos y variantes para la tarta de tomate

- Si te gusta, puedes añadir rodajas de queso de cabra encima de la tarta. Da una variante con sabores distintos.
- Para las personas a quienes no les gusta la mostaza, se puede cambiar por salsa de tomate.

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?][/vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc_message][/vc_column][vc_column width=»1/6?][/vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1591967789655-0a91d3a5b0a245a00360f4d817cd653b-0? taxonomies=»98, 184? filter_source=»category»][/vc_column][vc_row]

CATEGORY

1. Entrada
2. Rincón salado

POST TAG

1. clásico
2. fresco y ligero
3. vegetariano
4. verduras

Categoría

1. Entrada
2. Rincón salado

Etiquetas

1. clásico
2. fresco y ligero
3. vegetariano
4. verduras

Fecha de creación

12/06/2020

Autor

admin

default watermark