

Minipizzas de tomates



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 0min , Número de porciones: **4**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Daniela

Url: <https://srecetas.es/minipizzas-de-tomates>

Preparación

1. Corte los tomates en rodajas y reserve.
2. Extienda el hojaldre en un plato de aproximadamente 0,3 mm de grosor, corte un círculo con un diámetro de 15 cm, perforo con un rodillo de perforación y hornee en una bandeja para hornear en un horno calentado a 190 °C durante aproximadamente 5 minutos.
3. Cubra la masa precocida con salsa de tomate y coloque las rodajas de tomate sobre la masa para que se superpongan.
4. Regrese la tarta al horno y hornee por unos 15 minutos hasta que la masa esté dorada.
5. Sirva con la rúcula, que se coloca en el centro de la tarta.

▫ Tip para la receta

Para untar la masa puede usar salsa de tomate o tomates picados sin pulpa, sal de pimienta, orégano. valores nutricionales: 1828 kcal 30.0g carbohidratos 108.0g grasas 26.0g proteínas



Ingredientes

- 1 cucharadita/s Orégano
- 8 unidad/es Tomate
- 400 gramo/s Hojaldre
- 2 poco Tomillo
- 2 puñado/s Rúcula
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 paquete/s Puré de tomates

Categorías

Cumpleaños, Económico, Rápida, Familia, Aperitivo, Refrescos para fiestas