

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