Pie de tomate

Dificultad:

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 40min
Tiempo total: 55min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/pie-de-tomate

Preparación

Precaliente el horno a 220ºC. Coloque la tapa para tarta en una tartera, prensar bordes y pinchar el fondo y los lados con un tenedor. Coloque por encima papel pergamino y granos secos para que absorba la humedad al momento de la cocción. Hornee hasta que los bordes se doren ligeramente, aproximadamente 20 minutos. Retirar del horno, retire los granos secos y el papel pergamino y reservar. Reducir el horno a 175ºC. Mientras tanto, extender las rodajas de tomate en una bandeja para hornear forrada con papel de cocina. Espolvorearlas con sal y luego cubra con otra capa de papel de cocina. Dejar que los tomates reposen durante al menos 15 minutos para secarlos tanto como sea posible. Coloque alternando sobre la pasa del pie las rodajas de tomate con las de cebolla hasta llenarlo. Espolvorear con pimienta y rociar con aceite de oliva. Espolvoree la albahaca picada. Mezcle el queso cheddar y el queso parmesano en un tazón pequeño con mayonesa. Unte la mezcla sobre la parte superior del pie y asegúrese que esté totalmente cubierto. Hornee a 175°C durante aproximadamente 40 minutos. Retirar del horno y dejar reposar

Ingredientes

- 1 Tapa para tarta
- 3 Tomates medianos cortados en rodajas
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 Cebolla mediana cortada en rodajas finas
- 1 cucharadita/s Pimienta
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 2 cucharada/s Albahaca picada
- 1 taza/s Queso cheddar rallado
- 1/2 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1/4 taza/s Mayonesa

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Vegetales, Familia, Una cocinera experta

durante 5 minutos antes de cortarlo.