

Tarta de albahaca y tomate asado



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 1hrs. 15min

Tiempo total: 1hrs. 55min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-albahaca-y-tomate-asado>

Preparación

En un bol mezclar la harina y la sal, la manteca y la margarina hasta que la mezcla forme migas gruesas. Espolvorear 4 cucharadas de agua helada y mezclar suavemente con un tenedor hasta que la masa esté lo suficientemente húmeda como para mantenerla unida. Forme una gran bola, envuelva con papel film y refrigere por 30 minutos. Luego estire el rollo de masa en un círculo de 14 cm. y forre una tartera. Cortar los bordes que cuelgan si lo desea. Coloque en el refrigerador. Precaliente el horno a 230°C. Engrasar una cacerola y colocar los tomates. Espolvorear con sal y pimienta y cocer durante 30 minutos. Retirar y dejar enfriar y mientras baje el horno a 190°C. En un tazón grande bata juntos los huevos, queso, leche y ½ cucharadita de sal. Añada la albahaca, dejando 1 cucharada afuera para la cobertura. Vierta la mezcla de huevo en la tarta y disponga los tomates en la parte superior. Espolvorear con la albahaca restante y hornee por 45 minutos o hasta que al insertar un cuchillo salga limpio. Dejar enfriar sobre una rejilla. Servir caliente o a temperatura ambiente.

Ingredientes

- 1 1/2 taza/s Harina 000
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 2 cucharada/s Manteca
- 1/2 taza de Margarina
- 8 Tomates perita cortados en rodajas
- 1/ cucharadita/s Pimienta
- 2 cucharadita/s Sal
- 6 Huevos
- 2 taza/s Leche
- 1 pote Queso untable
- 1 taza de Albahaca fresca

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Plato Principal

