

Tarta de crema y tomates cherry



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-crema-y-tomates-cherry>

Preparación

Para hacer la masa, una vez que la manteca tenga la textura pomada y con la ayuda de unas varillas, añadir los huevos, uno a uno, hasta obtener una crema ligera y homogénea. Tamizar la harina y añadirla a la mezcla de huevo y manteca. ir trabajando la masa con la mano hasta incorporar completamente la harina. Es importante no trabajar en exceso la masa para evitar que quede una masa demasiado elástica así que una vez incorporada la harina, dejarla de amasar. Envolver con un papel film y reservar en frío media hora (también se puede congelar). Luego, estirar la masa y forrar un molde redondo. Cubrir con papel de horno y llenar el molde con garbanzos, arroz, judías,... para evitar que crezca y que los laterales se vengán abajo. Hornear a 180° C unos 10-12 minutos y retirar. Mientras se cuece la masa, preparar el relleno: para ello, mezclar la crema y la mostaza con la ayuda de unas varillas, luego agregar el huevo, la sal y la pimienta. Cortamos los tomates cherry en mitades. Rellenar la masa con la crema de mostaza, añadir el tomate cherry y luego la mozzarella. Hornear unos 15-20 minutos o

Ingredientes

- Para la masa: 250 gramo/s Harina
- 125 gramo/s Manteca pomada
- 2 unidad/es Huevo
- 1 cantidad mínima Sal
- 2 taza/s Tomates Cherry cortados a la mitad
- 1 taza/s Crema de leche
- 1 cucharada/s Mostaza
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 Huevo
- 1/2 taza/s Mozzarella en cubitos

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Plato Principal

hasta que los laterales de la tarta están dorados. Servir.

▫ **Tip para la receta**

Puede agregar albahaca si lo desea.

