

Tarta de queso y tomate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Para la masa, en una procesadora mezclar todos los ingredientes. Estirar la masa y forrar un molde para tarta, previamente enmantecado. Cortar el exceso de masa. Refrigerar 30 minutos. Cubrir la masa con papel de aluminio y legumbres, precocinar en horno 200°C entre 10 y 15 minutos. Retirar y reservar. Para el relleno, en una procesadora mezclar la mozzarella, la ricotta, los huevos, la crema de leche, los tomates secos hidratados en vino blanco, el pimiento chili (si no se aguanta el picor no incorporar las semillas) y las hierbas frescas. Salpimentar a gusto. Procesar hasta unificar. Retirar y volcar sobre la masa precalentada. Por último, incorporar en la superficie de la tarta los tomates cherrys cortados a la mitad. Llevar a horno precalentado, 200°C, y hornear unos 20 minutos, o hasta que la tarta esté cocida por completo. Disfrute!

Ingredientes

- Para la masa: 250 gramo/s Harina de trigo
- 50 gramo/s Nueces
- 100 gramo/s Manteca blanda
- 1 Huevo
- 5 gramo/s Sal
- 50 cc. Crema de Leche
- Para el relleno: 200 gramo/s Mozzarella en cubitos
- 300 gramo/s Ricota
- 3 Huevos
- 50 cc. Leche
- 2 cucharada/s Albahaca fresca picada
- 1 cucharada/s Cilantro fresco picado
- 1 cucharada/s Perejil fresco picado
- 1 cucharada/s Cebollín fresco picado
- 20 gramo/s Tomates secos
- 1 poco Vino blanco
- 1/2 taza/s Tomates Cherry
- 1/2 Pimiento chile picado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

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

