

# Tarta de tomate y zucchini



**Dificultad:** □□□□□

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

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **8**

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Combine la harina, la manteca, la sal, 1 yema de huevo, 2 cucharadas de agua y 1 cucharadita de pimienta en un mezclador. Mezclar a baja velocidad hasta que la masa se une cuando la presiona. Añadir 1 cucharada más de agua si es necesario. Presione la masa en un molde de tarta redondo o cuadrado, como desee. Pinche la masa por todas partes con un tenedor. Cepille con 1 yema de huevo y lleve a la heladera por 5 minutos. Precaliente el horno a 190°C. Verter las claras sobre el fondo de la corteza de pastel y cocine la corteza por 15 minutos. Ponga a un lado. Coloque el zucchini en el microondas durante 4 minutos o hasta que estén tiernos. Escurra el exceso de agua con toallas de papel. En un recipiente aparte, combine la 1/2 cucharadita de pimienta, 1/2 cucharadita de sal, la mayonesa, el queso parmesano, el queso de cabra y la albahaca picada. Forme una capa de zucchini y otra de tomates sobre la tarta. Luego coloque la mezcla de mayonesa preparada anteriormente. Hornear 25 minutos, o hasta que el relleno esté caliente, haga burbujas y la masa esté dorada.

## Ingredientes

- 1-1/2 taza/s Harina
- 1 cucharadita/s Sal
- 1-1/2 cucharadita/s Pimienta
- 1/4 taza/s Manteca blanda
- 2-3 cucharada/s Agua
- 2 Huevos
- 1 Zucchini cortado en rodajas finas
- 1/3 taza/s Mayonesa
- 1/4 taza/s Queso Parmesano
- 1/4 taza/s Queso de cabra
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 3 cucharada/s Albahaca fresca picada (Más para decorar)
- 5 Tomates en rodajas

## Categorías

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

Colocar hojitas de albahaca por encima.

