

Tarta de tomates confitados



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-tomates-confitados>

Preparación

Asar el pimiento en el horno bien caliente, hasta que esté tierno y la piel se desprenda. Enfriar, retirar la piel y las semillas y procesar la pulpa. Procesar la harina con la sal, el huevo, la pulpa del pimiento y la manteca, hasta formar un bollo. Cubrirlo con papel film y llevarlo a la heladera 1 hora como mínimo. Estirar la masa con palote, en una superficie enharinada, de 4 milímetros de espesor. Forrar la tartera. Cubrir la masa con papel, rellenar con porotos crudos y cocinar en el horno (precalentado) 25 minutos. Retirar la tarta, esperar que se entibie y descartar los porotos y el papel. Para el relleno, unir en un bol la leche con los huevos, la mozzarella rallada y la albahaca picada. Cubrir la tarta con las aceitunas picadas, distribuir la mezcla de huevo y cubrir con tomate confitado. Hornear la tarta, a 160°. Retirar, aderezar con un hilo de aceite de oliva y servir. Disfrute!



Ingredientes

- 100 gramo/s Pimiento rojo
- 500 gramo/s Harina
- 1 cucharada/s Sal
- 3 Huevos
- 300 gramo/s Mozzarella rallada
- 10 hoja/s Albahaca
- 100 gramo/s Aceitunas Negras
- 300 gramo/s Tomate confitados
- 1 poco Aceite de oliva
- 100 gramo/s Manteca

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Plato Principal