

Tarta de tomates



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

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

Preparación

Colocar en un molde para tarta untado con aceite en aerosol, 1 disco de masa pascualina. Pinchar bien con un tenedor y cocinar en un horno precalentado a temperatura media durante 15 minutos o hasta que comience a dorarse. Retirar, untar con 2 cucharadas de Mostaza Natural, cubrir con dos tomates cortados en rodajas y espolvorear con 3 cucharadas de queso en hebras. Colocar nuevamente en el horno por 5 minutos. Retirar, rociar con aceite de oliva, salpimentar y espolvorear con albahaca picada. Si se desea, puede agregar cuartos de olivas negras. Disfrute! Fuente: Recetas Natural



Ingredientes

- 1 Tapa para tarta
- 2 cucharada/s Mostaza
- 2 Tomates
- 3 cucharada/s Queso rallado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Albahaca
- 1 poco Aceitunas Negras

Categorías

Un día normal, Vegetariana, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal