

# 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