Tarteletas integrales con tomate y pesto

Dificultad:

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 50min , Número de porciones: **2**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/tarteletas-integrales-con-tomate-y-pesto

Preparación

Para hacer la base de las tarteletas: en un procesador de alimentos agregar las harinas, la sal y la manteca en trozos. Procesar por algunos segundos y añadir poco a poco el agua fría, usted necesitará alrededor de un par de cucharadas. Una vez que la masa esté suave suave y lisa se puede conservar en la heladera cerrado en una envoltura de plástico o utilizarlo de inmediato como en este caso. Preparar las tartaletas: lavar y cortar los tomates en rodajas finas y drenarlos sobre un par de hojas de papel absorbente. Estirar la masa hojaldre con un rodillo alrededor de medio cm y cortar seis círculos más grandes que el tamaño de los moldes de tartaleta. Forrar moldes redondos y retirar el exceso de la masa pasando el rodillo por los bordes. Disponer una cucharadita de pesto en la base de cada tartaleta, agregar los tomates, un diente de ajo en el centro, si usted quiere, y un pedazo de vaina de vainilla (incluso mejor si tienes alguna pequeña semilla aquí y allá). Cocinar en el horno precalentado a 200ºC durante 15-20 minutos como máximo. Llevar a la mesa caliente o tibia con una ensalada crujiente. Fuente y foto:

Ingredientes

- 125 gramo/s Harina de trigo
- 125 gramo/s Harina
- 125 gramo/s Manteca fría cortada en cubos
- 1 poco Agua fría
- 1 cantidad mínima Sal
- 1 poco Pesto
- 8-10 Tomates Cherry
- 1 poco Ajo (opcional)
- 1 vaina/s Vainilla
- 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Vegetales, Rápida, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Plato Principal

http://www.oggipanesalamedomani.it/