

Tartines de queso y tomate



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tartines-de-queso-y-tomate>

Preparación

Rociar 6 moldes de tarteletas individuales con rocío vegetal, luego tapizar cada uno con una tapa de empanada. Pinchar bien y llevar a la heladera. Mezclar 2 tomates cortados en cubitos sin semillas con 1 taza de queso en hebras, 2 cucharadas de albahaca picada y salpimentar a gusto. Batir 2 huevos con 1 cucharada de leche y 2 cucharadas de ketchup. Agregar a la preparación anterior. Mezclar bien y rellenar las tarteletas con la mezcla. Hornear en un horno medio 180° C durante 15 a 20 minutos hasta dorar.

Desmoldar, servir tibio. Disfrute! Fuente: Recetas Natura



Ingredientes

- ✓ 6 Tapa para empanadas
- ✓ 2 Tomates
- ✓ 1 taza/s Queso en hebras
- ✓ 2 cucharada/s Albahaca picada
- ✓ 2 Huevos
- ✓ 1 cucharada/s Leche
- ✓ 2 cucharada/s Ketchup

Categorías

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