

TARTA TEMPLADA DE TOMATE

Ingredientes:

1 lámina de hojaldre
3 ó 4 tomates medianos
3 huevos
1 yogur natural
250 gr. de quesos variados (brié, curado de oveja, mezcla de cuatro quesos y parmesano rallado).
Sal, orégano y pimienta recién molida.

Ingredientes:

Se cubre el molde con la plancha de hojaldre y picamos toda la superficie con un tenedor, pincelamos ligeramente con huevo batido, así ayudamos a que la base no se moje en exceso con el relleno.

Pelamos los tomates y cortamos al medio sobre un colador para que suelten el agua que contienen (evitaremos que el exceso de humedad estropee el hojaldre).

Ahora cubrimos la base de la tarta con el tomate cortado en rodajas. Salpimentamos y añadimos orégano al gusto.

Espolvoreamos con parte del queso.

Cubrimos con la mezcla batida de los huevos y el yogurt y ponemos el resto del queso.

Introducimos en el horno precalentado a 200°, calor arriba y abajo, durante unos 30 minutos y otros 5-10 minutos más con calor solo abajo.

Como su autora [RmC](#) aconseja, disfrutadla templada.



[www. TratadeCocinaR.blogspot.com](http://www.TratadeCocinaR.blogspot.com)