



## Tarta de ricotta y tomate

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

*Dificultad: Principiantes*

*Tiempo de elaboración: 15 minutos + horno*

*Para 6 personas*

- Puedes comprar una pasta brisa preparada, pero si tienes un robot, harina y mantequilla te aconsejo la hagas en casa. Tardas 5 minutos y siempre resulta más rica. Además la puedes aromatizar con alguna hierba que le da un riquísimo sabor.
- Si ves que la mezcla de la ricotta y el mascarpone te queda demasiado sólido puedes añadirle un chorrito de nata líquida, pero dependerá de los quesos que compres, algunos son más sólidos que otros.
- Intenta poner tomates de distintos colores, siempre queda más colorido.

### Ingredientes:

*Para la pasta brisa:*

200 gr. de harina

100 gr. de mantequilla muy fría

1/2 cucharita de sal

1 cucharita de albahaca seca

1 yema

2 ó 3 cucharadas de agua fría.

*Para el relleno:*

400 gr. de ricotta

250 gr. de mascarpone

sal y pimienta

unos tomates cherry de colores

unas hojas de albahaca fresca

sal, pimienta y aceite de oliva

Coloca en el robot la harina, mantequilla, sal y albahaca. Dale marcha hasta hacer migas pequeñas.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>



Añade la yema y el agua poco a poco. Cuando veas que se forma una bola en un lado es que no necesita más agua. Ponla entre dos papeles de horno, estira con un rodillo, forra un molde de tarta o un aro y enfría al menos 20 minutos. Precalienta el horno a 180°



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>



Mezcla los quesos, añade sal y pimienta. Si queda muy espeso puedes añadir un poco de nata líquida.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>



Corta los tomates, pon sal, pimienta, albahaca y un poco de aceite de oliva.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>



Mientras hornea la masa, primero con papel de horno y unas legumbres que retirarás después de 15 minutos. Vuelve a meter en el horno hasta que la masa esté dorada.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>

---

Retira del horno y deja enfriar completamente en una rejilla.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>





Rellena con los quesos alisando con una espátula y coloca en el centro los tomate. Sirve inmediatamente.



Tarta de ricotta y tomate





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>



(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

**Guardar**

**Guardar**

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});