



## Tarta de camembert y tomate

### Ingredientes:

1 rollo de pasta brisa

1 queso camembert

4 tomates medianos

4 huevos

200 ml. de nata líquida

sal, pimienta negra, albahaca

Extiende la masa en un molde y recorta los bordes.

Pincha con un tenedor la masa. Métela en la nevera y precalienta el horno a 180°.

Cuando el horno esté caliente, mete la masa en el horno 12-14 minutos.

Sácala antes de que empiece a dorarse.



Corta los tomates en lonchas finas y el queso un poco más gordo.

Bate los huevos, añade la nata, la sal, pimienta y albahaca, fresca o seca, picada.

Coloca primero el queso, luego el tomate y rellena con la mezcla de huevos y nata.

Baja el horno a 150° y mete la tarta. Tardará entre 30 y 40 minutos.

Tiene que estar dorada, pero no quemada.