



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Hojaldre con tomate



Hojaldre con tomate

Ingredientes:

1/2 kg. de masa de hojaldre

pasta de tomates secos en aceite

tomillo

tomates naturales maduros

huevo para pintar



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

sal

aceite de oliva

Estira bien la masa. Córdala del tamaño que quieras tu tarta. Con un cuchillo haz un corte a dos centímetros del borde sin llegar hasta el final. Pon una capa de pasta de tomate, tomate cortado en rodajas finas, sal y tomillo.

En la masa que te ha sobrado extiende la pasta de tomates secos (si no la encuentras puedes triturarlos en casa), añade el tomillo.



Enrolla los dos lados hacia el centro.



Corta palmeras de 1 centímetro de grosor. Pinta las palmeras con huevo batido y pinta el borde de la tarta. Mete en la nevera al menos 30 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Hornea a 200° hasta que esté dorado (entre 20-30 minutos)



Paloma de la Rica

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



Sirve templada la tarta.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Las palmeras pueden estar templadas o frías.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

