



Tarteletas de salmón y tomate

- Por supuesto puedes hacerla grande. Tendrás que dejarla en el horno más tiempo cuando esté rellena (calcula unos 25.30 minutos). Para un molde de 25 cm. de diámetro calcula que necesitarás poner 3 veces estas cantidades. La ventaja de hacerlas pequeñas es que el pescado no se pasa, si la haces en grande te quedará un poco más cocido del ideal. Si ves que no se rellena la tarta siempre puedes añadir más huevos y nata. Por cada huevo, 50 ml. de nata.
- Está rica caliente, templada y fría, lo que prefieras, teniendo en cuenta la época del año. Si la quieres calentar mete en un horno suave (120º) y calienta 25-30 minutos.
- Pon las hierbas que quieras, te gusten, o tengas en casa. Y si puedes acompaña con una ensalada verde. Comida completa.

Ingredientes para 2 tarteletas de 12,5 cm. de diámetro:

pasta brisa para la base
150 gr. de salmón fresco sin piel ni espinas
1 puerro
un poco de mantequilla
2 cebolletas
3 tomates cherry
1 huevo
50 ml. de nata
sal, pimienta y hierbas (albahaca, perejil, eneldo...)

Precalienta el horno a 180º.

Corta el salmón en trozos pequeños, corta muy pequeño el puerro y las cebolletas. Parte los tomates en 2.

Pon a fuego suave el puerro con la mantequilla. Añade sal y pimienta y deja que se ponga blando sin tomar color.

-

Cubre bien los moldes con la pasta brisa, cubre con papel de hornear, rellena con legumbres y hornea 15 minutos.

Saca del horno, retira el papel y las legumbres y rellena, primero con el puerro, luego los tomates, el salmón, las cebolletas y las hierbas picadas.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Bate el huevo, mezcla con la nata, añade sal y pimienta y rellena las tartas hasta llegar al borde.

Hornea otros 15 minutos.

Y sirve.