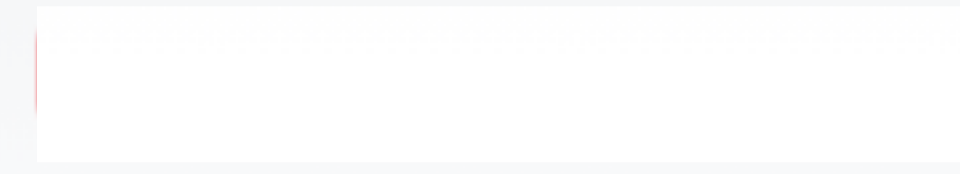




Tarta de tomates

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Prepará esta tarta de tomates con crema y queso Reggianito, para una comida rápida y riquísima.



Complejidad



Fácil

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



No

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Simple
Reggianito rallado

INGREDIENTES

- 250 gr Queso Reggianito rallado
- 4 huevos
- 1 masa para tarta
- Sal y pimienta
- 2 kg de tomates
- 250 cm3 crema

PREPARACIÓN

- Colocar en una tartera la masa para tarta, estirar bien y cocinar a blanco.
- Batir los huevos hasta que estén espumosos. Añadir la crema y mezclar bien.
- Agregar el Queso Reggianito rallado, los tomates cortados (maduros, pelados, sin semilla y sin piel, cortados en pequeños cubos), sal y pimienta. Se puede agregar un poco de orégano.
- Colocar la mezcla en la masa cocida a blanco y llevar a horno precalentado a temperatura fuerte durante 10 minutos.
- Bajar el horno a temperatura media y terminar de cocinar por 30 minutos aproximadamente, o hasta que la superficie esté dorada.
- Servir con un mezclum de hojas verdes alineadas con aceite de oliva y decorar con tomates secos.

Cocinar a blanco: cocer la masa previamente antes de colocar la preparación, sin que se dore.