

Tarta salada de tomate y emmental

Descripción

Esta receta me la ha pasado Alberto. Cuando la hizo la Â«tuneoÂ» un poco y ahora yo la Â«tuneoÂ» un poco mas.
Pero la verdad es que esta muy buena.



Ingredientes:

- * 1/2 kg de carne de pollo picada. (la receta original no lleva).
- * 1 plancha de hojaldre redonda.
- * 1/4 de cebolleta pequeÃ±a.
- * 2 tomates pequeÃ±os maduros.
- * 4 cucharadas no colmadas de mostaza. Ojo con la mostaza, dependiendo de marcas es muy fuerte.
- * 100 gr de queso emmental rallado.
- * OrÃ©gano a gusto, un chorro de vino blanco, sal, pimienta, aceite de oliva.



Preparación:

Rallar el queso y reservar.
En una olla poner a pochar la cebolleta muy picada.



Cuando este dorada incorporar la carne de pollo picada salpimentada. Dejar que se rehogue un poco, cuando veÃ¡is que esta hecha aÃ±adir el chorro de vino blanco, dejar que se evapore y reservar.

Precalentar el horno a 200Â° C.

Engrasar el molde elegido, yo en esta ocasi3n he escogido uno redondo, y colocar encima la plancha de hojaldre, pincharlo con un tenedor para que no suba demasiado.



Extender la mostaza por encima del hojaldre con la ayuda de una cuchara.

Cortar los tomates en rodajas muy finas y ponerlas encima de la mostaza, salpimentarlo. Y poner un poco de or3gano.



Ahora llega el momento de poner el pollo pochado por encima del tomate, cubrimos y repartimos bien con el queso emmental.



Metemos al horno caliente a 200Â°C durante 30 minutos. Pasado este tiempo sacamos del horno y servimos.

Consejo: La receta original no lleva el pollo, se lo he puesto para hacer un plato mas consistente. Pero si se lo quit3is puede ser un buen entrante o una cena ligera.

Categor3a

1. Aperitivos

2. Carnes

Fecha de creación
septiembre 8, 2014

Autor
admin

default watermark