

# Sable verde con tomates al romeo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Manteca:** 60 g

**Sal:** Una pizca

**Ciboulette:** 5 g

**Harina:** 120 grs.

**Huevo:** 1 Unidad

**Perejil:** 5 g

### Relleno

**Cebollas:** 2 Unidades

**Tomates:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Romero:** A gusto

### Tomates perfumados

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Tomates:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** 50 cc

**Romero:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Masa

- Corte la *manteca* en cubos y reserve en la heladera.
- Pique finamente las hierbas.
- En un bowl mezcle la *harina* con la *manteca* frotando con la punta de los dedos hasta formar un arenado.

- Agregue la sal, las hierbas picadas, el *huevo* y termine de mezclar hasta formar un bollo.
- Cubra la masa con un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Estire la masa y forre un molde para tarta de 24 cm de diámetro.

## Relleno

- Pele las cebollas y corte en plumas.
- Pele los tomates, corte en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en cubos pequeños.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue las cebollas con sal.
- Incorpore el *romero*, pimienta y termine la cocción.
- Agregue los tomates y deje cocinar unos minutos más.
- Condimente con sal y pimienta
- Vierta el relleno dentro de la masa y lleve al horno precalentado a 180° C durante 15 minutos aproximadamente.

## Tomates perfumados

- Lave muy bien los tomates y corte en cuartos.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los tomates.
- Condimente con sal, pimienta y *romero*.

## Presentación

- Desmolde la tarta en una fuente y corone con los tomates.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sable-verde-con-tomates-al-romeo>