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 180º 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