

Tarta de Espárragos y Tomates Confitados

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Nuez Moscada: A gusto

Ciboulette picada: 10 g

Espárragos: 2 Atado

Ajo: 2 Dientes

Ricota: 250 g

Tomates cherries: 150 g

Sal: A gusto

Masa de hojaldre: Cantidad necesaria

Huevos: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Queso Crema: 150 g

Tomillo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para la masa de hojaldre haz [click aquí](#)

Para los tomates confitados

Para empezar

- Calentamos abundante aceite de oliva a fuego mínimo, perfumamos con ramas de *tomillo* y un diente de *ajo* machacado, una pizca de sal y azúcar
- Luego, incorporamos 150 g de tomates cherries hasta que estén confitados
- Retiramos del fuego, escurrimos y reservamos.

Para el relleno

- Mezclamos 250 g de *ricota*, 150 g de queso *crema*
- Condimentamos con sal, pimienta, nuez moscada y *ciboulette* picada
- Luego, incorporamos huevos y unimos bien.

Para el armado

- Rociamos con spray vegetal un molde rectangular
- Luego, colocamos la masa de *hojaldre* estirada y pinchamos con un tenedor.
- Rellenamos con la mezcla de *ricota*
- Luego, añadimos las puntas de espárragos blanqueadas, los tomates confitados, pincelamos los bordes con *huevo* batido y llevamos a un horno a 200 ° por 10 minutos y a 180 ° por otros 30 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-esparragos-y-tomates-confitados>