Tarta de tomates, mozzarella de búfala y cebollas confitadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Rucula selvática: 400 g
Cebollas: 4 Unidades
Azucar: 1 Taza
Manteca: 1 cda.
Tomates redondos: 6 Unidades
Masa de hojaldre: 300 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Mozzarella de búfala: 250 g
Aceto balsámico: 3 cdas.

Tapenade

Anchoas: 6 Filetes
Alcaparras: 20 g
Aceitunas negras descarozadas: 200 g
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Ajo: 6 Dientes
Aceite De Oliva: 1 Taza

Vinagreta

Jugo de Limón: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Jugo de tomate: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Corte los tomates por la mitad, luego acomódelos sobre una placa y sazone con sal, pimienta y rocié de ambos lados con aceite de oliva
- Cocine en horno medio precalentado durante 5 minutos aproximadamente
- Luego retire la piel.
- Pele y corte las cebollas en juliana.

Tapenade

- Coloque en la procesadora las aceitunas negras junto con las *alcaparras*, los dientes de *ajo*, las anchoas, *jugo* de *limón* y de a poco el aceite de oliva mientras procesa.

Vinagreta

- Coloque en un bowl el *jugo* de *tomate* junto con el *jugo* de *limón*, sal y pimienta, mezcle y agregue de a poco el aceite de oliva hasta emulsionar.

Armado

- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* saltee las cebollas a fuego mínimo hasta caramelizarlas.
- Coloque en una *cacerola* azúcar, una taza de agua y aceto balsámico, lleve a fuego y una vez que comience a espesar retire
- Humedezca moldes individuales con el caramelo y reserve.
- Estire la masa de *hojaldre* logrando un espesor de ½ cm, luego corte con un molde circular de 9cm de diámetro aproximadamente, pinche los círculos con un tenedor y cocine en horno hasta que se doren levemente de ambos lados.
- Tome un molde con caramelo y acomode dentro de este una mitad de *tomate*, encima disponga una fina *rodaja* de **mozzarella** de búfala, sazone con sal y pimienta y luego coloque *cebolla* confitada, disponga los moldes sobre una placa y cocine en horno durante 5 minutos aproximadamente, hasta que la **mozzarella** comience a derretirse.

Presentación

- Decore un plato dibujando líneas con la tapenade, encima acomode un disco de *hojaldre*, luego sobre este, desmolde el *tomate* y decore con las hojas de *rucula* y la vinagreta de tomates.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-tomates-mozzarella-de-bufala-y-cebollas-confitadas