

Tarta de tomates provenzal

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aderezo

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 150 cc

Jugo de tomates reservado:

Anchoas: 2 Unidades

Bebida sugerida

Zinfandel 97:

Ensalada

Hojas de mostaza: 1 Planta

Rúcula: 1 Paquete

Masa

Tomillo: 1 cdita.

Agua helada: Cantidad necesaria

Sal: Una pizca

Manteca: 150 g

Harina 0000: 250 g

Relleno

Albahaca: 1 cda.

Queso de cabra cremoso: 150 g

Alcaparras: 2 cdas.

Ricotta: 500 g

Vinagre de jerez: 1 cda.

Azucar: Cantidad necesaria

Tomillo: 1 cda.

Orégano: 1 cda.

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates redondos: 5 Unidades

Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Masa

- Pique el *tomillo*.
- Corte la maneca en cubos.
- Procese la *harina* con la sal, las hierbas y la *manteca* fría.
- Agregue agua helada hasta formar una masa homogénea.
- Deje reposar en la heladera durante 30 minutos.

Relleno

- Pique finamente las hierbas.
- Reserve la mitad.
- En un bowl mezcle la ricotta con la sal, las hierbas y las *alcaparras*.
- Corte los tomates en rodajas y disponga en una rejilla.
- Rocíe con azúcar, sal y el *vinagre*.
- Deje reposar durante 1 hora
- Reserve el *jugo* que despiden los tomates

Armado

- Estire la masa, sobre la mesada enharinada y tapice un molde para tarta enmantecado.
- Pinche la base de la masa, cubra con papel aluminio y porotos.
- Precocine en horno moderado durante 10 minutos
- Disponga el relleno de ricotta, queso y hierbas en la base de la tarta.
- Encima intercale las rodajas de *tomate*.
- Rocíe con la pimienta, las hierbas picadas y el aceite de oliva.
- Termine la cocción durante 10 minutos más.
- Fuera del horno rocíe con pimienta negra y aceite de oliva.

Aderezo

- Procese el *jugo* de tomates reservado con las anchoas, la sal, el aceite y la pimienta

Ensalada

- Lave las hojas verdes, corte en trozos pequeños con las manos.
- En un bowl mezcle las hojas con un poco del aderezo.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de ensalada, alrededor un poco de aderezo

- Encima una porción de tarta.
- Zinfandel 97 (Vino Tinto Californiano, equivale al Malbec)

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