Tarta fina de tomate y mostaza de Dijón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mostaza de Dijon: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Masa de hojaldre: 1 Disco
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Tomates: 2 Unidades
Albahaca: A gusto

Preparación de la Receta

- Estire la masa de *hojaldre* y con una cintura circular de 20cm córtela, luego pínchela con un tenedor y coloque entre dos placas para que no se eleve
- Lleve a horno y cocine durante 15 minutos aproximadamente.
- Corte los tomates en rodajas no muy finas.

Armado

- Unte la masa con la **mostaza**, luego cubra con las rodajas de **tomate** y lleve nuevamente a horno durante 10 minutos.
- Retire del horno y bañe con unas gotas de aceite de oliva, sazone con sal, pimienta y espolvoree con *albahaca* picada groseramente, lleve nuevamente a horno durante 5 minutos más.

Presentación

- Corte la tarta en porciones y sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-fina-de-tomate-y-mostaza-de-dijon