

Tarta invertida de mozzarella, tomate y albahaca con ensalada de rúcula



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto

Albahaca: 10 Hojas

Tomates: 6 Unidades

Hojaldre: Cantidad necesaria

Cebollas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Mozzarella: 200 g

Aceite de albahaca

Aceite De Oliva: A gusto

Hojas de Albahaca: 1 Taza

Ensalada

Rúcula: 1 Paquete

Sal: A gusto

Vinagre: A gusto

Aceite De Oliva: A gusto

Pasta de aceitunas negras

Aceite De Oliva: A gusto

Aceitunas negras descarozadas: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- En una olla con agua hirviendo sumerja los tomates 10 segundos, previamente haberle realizado un corte en forma de cruz en la base.
- Retire y coloque en un bowl con agua fría

- Pele, corte en cuartos y retire las semillas.
- Corte la **mozzarella** en laminas.
- Unte los moldecitos individuales con aceite de oliva.
- Corte la **albahaca** con las manos.
- En una olla con aceite de oliva caliente, transparente las cebollas previamente cortadas en tiras, durante 35 minutos aproximadamente, condimente con sal.

Ensalada

- Lave las hojas de rucula, coloque en un bowl y condimente con aceite de oliva, sal y *vinagre*

Aceite de albahaca

- Coloque en un mixer las hojas de *albahaca* y procese con aceite de oliva.

Pasta de aceitunas negras

- Proceda de la misma manera que con el aceite de *albahaca*.

Armado

- Coloque en la base de los moldecitos los tomates, por encima la *mozzarella* junto con las hojas de *albahaca*.
- Luego la *cebolla* y *mozzarella* nuevamente, condimente con sal
- Termine con un disco de masa de *hojaldre* y pinche.
- Cocine en el horno a 180 °C 15 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva en un plato la tarta junto con la ensalada, el aceite de *albahaca* y la pasta de aceitunas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-invertida-de-mozzarella-tomate-y-albahaca-con-ensalada-de-rucula>