Tarta invertida de muzzarella, tomate y albahaca

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Albahaca verde: 10 Hojas
Albahaca morada: 10 Hojas
Cebollas caramelizadas: 1 Taza
Masa de hojaldre: 250 g
Tomates: 2 Unidades
Mozzarella: 300 g

Aceite de albahaca

Albahaca: 15 Hojas
Aceite de girasol: 1/2 Taza

Aceite de oliva negras

Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Aceitunas negras descarozadas: 1 Taza

Ensalada de radicheta

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Radicheta: A gusto
Vinagre: A gusto

Preparación de la Receta

Aceite de oliva negras

- Pique las aceitunas negras.
- En una sartén caliente cocine las aceitunas a fuego mínimo hasta que se deshidraten

- Retire.
- Colóquelas en un recipiente y mezcle con el aceite.

Aceite de albahaca

- Procese las hojas de **albahaca** junto con el aceite y reserve.

Ensalada de radicheta

- Coloque en un recipiente las hojas de *radicheta* y condimente con sal, aceite y *vinagre*.

Armado

- Pele los tomates, retire las semillas y corte en cuartos.
- Corte la muzzarella en *fetas*.
- Corte la masa de *hojaldre* en pequeños círculos.
- Coloque dentro de un molde cilíndrico individual una base de tomates sin dejar espacios libres, sazone con sal y luego cubra con abundante muzzarella, presione con los dedos, encima acomode cebollas caramelizadas y luego hojas de ambas albahacas, por ultimo cubra con un circulo de masa de *hojaldre*.
- Cocine en horno a 170ºC durante 25 minutos.
- Retire y desmolde.

Presentación

- Sirva en un plato una tarta de muzzarella junto con una porción de ensalada.
- Acompañe con el aceite de *olivas* negras y decore con el aceite de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-invertida-de-muzzarella-tomate-y-albahaca