Tarta Rústica de Tomates Cherry



Ingredientes

Masa

Agua: 350 miliitros
Harina: 500 Gramos
Limón para su jugo: 1 unidad
Mantequilla fría: 400 Gramos
Sal: 1 Pizca

Relleno

Huevos: 2 Unidades
Leche Evaporada: 300 Gramos
Mozzarella rallada: 200 Gramos
Taquitos de jamón york: 100 Gramos
Tomates cherry: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- En un bol grande o una procesadora hacer una arenilla con la *mantequilla*, la *harina* y la sal.
- Añadir el *zumo* de *limón* y el agua hasta obtener una masa.
- Estirar y doblar en tres (como un tríptico).
- Estirar otra vez y volver a doblar en tres.
- Guardar en la nevera durante unos 10 minutos.
- Cuando esté fría, estirar sobre el molde elegido y sobre él poner una mezcla de leche evaporada y huevos.
- Salpimentar.
- Espolvorear con la *mozzarella*, el *jamón* y los tomates.
- Cocinar 40 minutos en horno precalentado a 180 ºC.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-rustica-de-tomates-cherry