

Tarta Rústica de Tomates Cherry



Ingredientes

Masa

Agua: 350 mililitros

Limón para su jugo: 1 unidad

Sal: 1 Pizca

Harina: 500 Gramos

Mantequilla fría: 400 Gramos

Relleno

Huevos: 2 Unidades

Leche Evaporada: 300 Gramos

Taquitos de jamón york: 100 Gramos

Mozzarella rallada: 200 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 *zum*o 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 °C.