Tarta tatín de tomates cherry y queso de cabra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tomillo: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceto balsámico: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Azúcar Negra: 1 cda.
Masa de hojaldre: Cantidad necesaria
Manteca: 1 cda.
Queso de Cabra: 150 g
Echalottes: 15 Unidades

Guarnición

Radiccio rosso: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Flor de ciboulette: 1 Unidad
Hojas de roble morada: A gusto
Lechuga mantecosa: A gusto
Curry: 1 cdita.
Vinagre: A gusto
Ciboulette picado: A gusto
Lechuga morada: A gusto

Tomates cherrys

Aceite De Oliva: A gusto
Aceto balsámico: A gusto
Azucar: 4 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates cherry amarillos: 20 Unidades

Preparación de la Receta

- Pele y corte los echalottes en juliana.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* saltee los echalottes, condimente con sal y pimienta y cocine a fuego mínimo unos minutos, luego incorpore el aceto balsámico y el azúcar negra, mezcle cocine unos minutos mas y por ultimo agregue el *tomillo*, mezcle y

retire.
- Estire y corte la masa en círculos, pínchela y reserve en la heladera.

Tomates cherrys

- Corte los tomates cherry al medio, coloque la mitad en una placa y espolvoree con dos cucharadas de azúcar, deje reposar durante 2 aproximadamente.
- Coloque el resto de los tomates en otra placa y condimente con aceite de oliva, sal, pimienta, el resto de azúcar y aceto balsámico, cocine en horno durante 40 minutos aproximadamente.

Guarnición

- Coloque en un bowl el *curry* junto con la sal, la pimienta y el *vinagre*, bata y luego incorpore el aceite de oliva, bata nuevamente hasta emulsionar.
- Humedezca las hojas de *lechuga* con la vinagreta.

Armado

- En moldes individuales previamente aceitados coloque una base de tomates cherrys horneados, encima una parte de los echalottes, luego el queso de cabra desmenuzado, y tape con los círculos de masa de *hojaldre*
- Proceda del mismo modo con el resto de los moldes utilizando ambas preparaciones de tomates cherrys.
- Cocine en horno a 180ºC durante 20 minutos aproximadamente.
- Retire y desmolde.

Presentación

- Sirva en un plato la tarta tatín de tomates cherrys y acompañe con la *guarnición*.
- Decore con *ciboulette* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-tatin-de-tomates-cherry-y-queso-de-cabra