

TARDALETAS DE TOMATE Y BURRATA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 6 tartaletas

Ingredientes:

- 1 rollo de pasta de hojaldre en rectángulos
- 20 tomates cherrys
- Azúcar fina
- Sal y pimienta
- Burrata*



Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 400 F (220 C) y preparar un molde para hornear con papel pergamino.
2. Cortar los tomates a la mitad y agregar una cucharadita de azúcar en el molde para hornear, con el dorso de la cuchara esparcirlo en forma circular, formar 6 círculos de azúcar y agregar a cada círculo una pizca de sal.
3. Colocar los tomates sobre los círculos de azúcar y sal y cubrir con los rectángulos de hojaldre, apretando las orillas y formando círculos con la masa.
4. Con un tenedor perforar cada masa de hojaldre, para evitar que se inflen y se rompan, esparcir o rociar aceite de oliva.
5. Hornear de 20 a 25 minutos, hasta que las tartaletas estén doradas. Sacar del horno, esperar unos 5 minutos y voltearlas con cuidado, agregar un poco de burrata a cada una, servir, disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Si solo encuentras las hojas grandes de masa de hojaldre, cortarla en rectángulos o círculos y queda perfecta.

*La burrata la puedes sustituir por queso crema o queso ricotta o mozzarella o queso feta o queso de cabra, lo que tu prefieras o tengas disponible.

una pizca de Luna - Tartaletas de Tomate y Burrata

* Si tienes pesto, le puedes agregar una cucharadita a cada tartaleta y unos cuantos cuantos piñones tostados encima y será aún más deliciosa.

www.unapizcadeluna.com