

TARTA DE TOMATE PERA

Ingredientes para 4 personas

- Masa de hojaldre
- 1 kg de tomate pera
- 2 Cebolletas moradas
- ½ Limón para zumo
- 1 cucharadita de azúcar moreno
- 1 ramita de Albahaca
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta negra



Preparación:

- 1º. En primer lugar, precalentamos el horno a 180°C.
- 2º. En una bandeja de horno colocamos papel de horno. Sobre él, extendemos la masa de hojaldre con cuidado de que no se rompa. Seguidamente, horneamos el hojaldre durante 10 minutos.
- 3º. Mientras, pelamos y cortamos la cebolleta en juliana. En un cazo, doramos la cebolla junto con el aceite, la pimienta y el zumo de limón. Inmediatamente, añadimos el azúcar moreno y lo dejamos caramelizar durante 8 minutos.
- 4º. Cuando el hojaldre esté dorado lo sacamos del horno con cuidado y dejamos la bandeja caliente sobre una tabla de madera. Reservamos.
- 5º. A continuación, sobre el hojaldre colocamos de forma homogénea la cebolla caramelizada.
- 6º. Lavamos y cortamos el tomate pera en rodajas. Seguidamente, los colocamos sobre la cebolla.
- 7º. Salpimentamos al gusto y horneamos de nuevo durante 8 minutos a 180°C.
- 8º. Picamos la albahaca.
- 9º. Sacamos del horno la tarta de tomate y espolvoreamos con la albahaca picada.

¡Fácil, sana y de temporada!