



TARTA DE ARROZ INTEGRAL Y TOMATE

Ingredientes

PARA LA MASA DE ARROZ

- 200 gr de arroz integral
- 60 gr de cheddar rallado
- 125 gr de cebolla
- 1 huevo
- 440 ml de agua

PARA EL RELLENO

- 3 tomates de pera grandes
- 5 dientes de ajo
- 100 gr de queso ricotta
- 3 huevos
- 60 ml de leche
- 6 gr de tomillo limón fresco
- Sal
- Pimienta
- Romero fresco
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

PREPARAR LA MASA DE ARROZ

- 1º. Cocer el arroz con los 440ml de agua unos 25 minutos y dejar enfriar.
- 2º. Precalentar el horno a 200 °C (arriba y abajo).
- 3º. Mezclar el arroz, el queso y el huevo bien batido. Extender la masa sobre el fondo del molde y los laterales de un molde engrasado y hornear 15 minutos.

PREPARAR EL RELLENO

- 1º. Cortar los tomates por la mitad y colocarlos con la parte cortada hacia arriba en una fuente de horno, junto con el ajo sin pelar y untados con un poco de aceite.
- 2º. Hornear los tomates 30 minutos a 200°C dejar enfriar y pelar los ajos.

MONTAJE

- 1º. Colocar las mitades de los tomates, el ajo, el tomillo y el queso ricotta sobre la base de arroz.
- 2º. Batir los huevos junto con la leche, salpimentamos y se vierten sobre las base de arroz junto con los tomates y los ajos.
- 3º. Hornear a 180 °C durante 1 hora o hasta obtener un color dorado

[HTTPS://ASADILLO.COM/](https://asadillo.com/)