



TARTA TATIN DE TOMATES Y QUESO FRESCO DE CABRA

Ingredientes

- 1 Masa quebrada refrigerada
- 6 Tomates
- 150 g Queso fresco de cabra
- 4 cucharaditas de Mostaza a la antigua
- Albahaca al gusto
- 2 cucharadas Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1º. Comenzaremos precalentando el horno a 180 grados con calor arriba y abajo. Engrasamos con una de las cucharadas de aceite de oliva una fuente redonda de 24 centímetros que pueda ir al horno y disponemos los tomates ordenados cortados en rodajas. Los salpimentamos, les añadimos el resto del aceite por encima y los horneamos durante veinte minutos.

2º. Una vez que pase el tiempo retiramos la fuente del horno y extendemos por encima de los tomates el queso de cabra fresco desmigado junto con la mostaza a la antigua.

3º. Cubrimos con la pasta quebrada remetiéndolos los bordes sobrantes hacia dentro. Horneamos durante treinta minutos. Una vez que pase el tiempo dejamos reposar durante diez minutos hasta que pierda algo de calor y con cuidado la desmoldamos en un plato grande para que queden los tomates hacia arriba. Espolvorear con unas hojas de albahaca fresca.

[HTTPS://WWW.DIRECTOALPALADAR.COM/RECETAS-DE-APERITIVOS](https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-aperitivos)