

Fecha: 08-12-2024  
 Medio: La Estrella de Chiloé  
 Supl. : La Estrella de Chiloé  
 Tipo: Noticia general  
 Título: ¿Tomate barato? A usarlo en estas recetas

Pág. : 15  
 Cm2: 627,4  
 VPE: \$ 387.130

Tiraje: 2.800  
 Lectoría: 8.400  
 Favorabilidad:  No Definida

**TARTA DE TOMATE CON RICOTTA Y HIERBAS**  
 POR TOMÁS BAEZA, CHEF SUPERPROF.CL.

**Ingredientes**

Para la masa:  
 -250 g de harina  
 -125 g de mantequilla fría (en cubos)  
 -1 huevo  
 -1 pizca de sal  
 -2-3 cucharadas de agua fría

Para el relleno:

-500 gr de tomates  
 -250 gr de ricotta  
 -100 gr queso parmesano rallado  
 -2 huevos  
 -1 diente de ajo finamente picado

-Hojas de albahaca fresca  
 -Tomillo fresco  
 -Sal, pimienta y nuez moscada  
 -Aceite de oliva

Preparar la masa:

Mezclar la harina y la sal en un bowl. Añadir la mantequilla fría y desmenuzar con las manos hasta obtener una textura arenosa. Incorporar el huevo y mezclar. Formar una bola, envolver en film plástico y refrigerar durante 30 minutos. Precalentar el horno a 180°C. Extender la masa con un rodillo



llenar un molde para tartas previamente engrasado. Pinchar el fondo con un tenedor, cubrir con papel mantequilla y colocar encima peso (como legumbres). Hornejar por 10 minutos. Retirar el peso y hornear 5 minutos más.

Preparar el relleno:

En un bowl, mezclar la ricotta, el queso parmesano, los huevos, el ajo, y las hierbas frescas. Condimentar con sal, pimienta y una pizca de nuez moscada. Cortar los tomates en rodajas y sazonar con un poco de sal para que suelten

el exceso de líquido. Montar la tarta: Rellenar la base con la mezcla de ricotta y alisar la superficie. Colocar las rodajas de tomate encima de forma decorativa, alternando colores y tamaños. Rociar con un poco de aceite de oliva y espolvorear tomillo fresco. Hornejar la tarta a 180°C durante 30-35 minutos, o hasta que el relleno esté firme y los tomates ligeramente caramelizados. Dejar enfriar un poco antes de desmoldar. Decorar con más hojas de albahaca fresca y servir tibia.

&lt;/div