



<https://www.mepillasquisando.com>



TARTA DE TOMATE, MOSTAZA Y ALBAHACA



INGREDIENTES:

3 Tomates.
140 gr. De Harina de espelta.
40 gr. De Almendras molidas.
5 cl. De Agua.
250 gr. De queso Mozzarella.
Un puñado de Piñones.
1 Cucharada de Mostaza.
6 Hojas de Albahaca.
Ajo en polvo, Hierbas Provenzales.
Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Precaentamos el horno a 180°. En un bol mezclamos la harina con las almendras, el agua, el ajo, las hierbas Provenzales, la sal y pimienta. Una vez bien amasado y homogéneo, lo dejamos reposar 20 minutos. Ahora lo extendemos con un rodillo dándole forma redonda. Untamos la masa con la mostaza. Cortamos los tomates en rodajas y los ponemos sobre la masa, dejando un poco de borde para doblar o poner esta sobre un molde de quiche. Ponemos el queso sobre los claros que deja el tomate. Metemos al horno durante 25 minutos, sacamos y ponemos la sal, la pimienta y las hojas de albahaca y los piñones. Introducimos nuevamente y la dejamos 5 minutos con el horno ya apagado.

<https://www.mepillasquisando.com>