



## TARTA DE JITOMATE Y QUESOS

### Ingredientes:

#### Base:

2 barras de mantequilla suavizada (90g) c/u

2 huevos

1 cucharadita de sal

3 tazas de harina de trigo (480g)

100ml de leche

#### Relleno:

1 paquete de queso de cabra (140 g)

1 paquete de queso crema (190g )

1 1/2 taza de crema

4 huevos

2 cucharaditas de sal/pimienta

3 jitomates en rebanadas

---

### Procedimiento:

---

Horno Precalentado a 200C

Bate la mantequilla hasta acremar, agrega los huevos y la sal, mezcla perfectamente e incorpora poco a poco la harina y la leche, sigue batiendo hasta formar una masa lisa.

Vuelca sobre una mesa ligeramente enharinada y con la ayuda de un rodillo extiende la masa.

Cubre un molde para tarta previamente engrasado y enharinado. Reserva.

Licua el queso de cabra, el queso crema, la crema, el huevo y la sal/pimienta; licua hasta integrar por completo.

Vierte la mezcla sobre la base para tarta y acomoda las rebanadas de jitomate de forma decorativa en la superficie. Hornea durante 50 minutos o hasta que al introducir un cuchillo este salga limpio.

Sirve.

<b>Tiempo de preparación:</b>	15 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	45 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	8-10