

# Tarta de tomate



**VOLTZ**  
MARAÎCHAGE

LUCENTE F1 





## Ingredientes

---

(receta para 4 personas)

4 tomates LUCENTE FI

1 hojaldre

1 cucharada de mostaza

Un poco de tomillo

1 cebolla pequeña

sal y pimienta

Opcional: queso parmesano rallado para  
espolvorear sobre la tarta

## Pasos

---

- Precalentar el horno a 210°C.
- Extender la base de hojaldre en un molde para tartas (dejando el papel de hornear para facilitar su retirada).
- Pinchar la base con un tenedor. Untar la base de hojaldre con la cucharada de mostaza.
- Cortar los tomates en rodajas con un cuchillo de sierra. Colóquelos sobre la masa de la tarta formando un rosetón.
- Hornear durante unos 30 minutos. Al sacar del horno, espolvorear el tomillo y la cebolla picada sobre la tarta (y el queso parmesano si se quiere).
- Sirve caliente.