



Tarta de Tomatitos Cherry y Burrata

Categoría: Inicio **Tempo di preparazione:** 1 h **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 8

Hojaldre rápido

- 200 g de harina
- 200 g de mantequilla muy fría
- 2 g de sal (1/2 cucharadita)
- 100 g de agua muy fría

Relleno

- 75 g de queso crema tipo mascarpone
- 1/2 cucharadita de jengibre molido
- Sal
- Pimienta
- 20 hojas de albahaca
- 800 g de tomatitos cherry
- 1 cucharadita de miel
- 1 burrata
- Un chorrito de crema balsámica
- Un chorrito de aceite de oliva

Chef: Emma Geoffroy

Prepara esta deliciosa tarta para un almuerzo perfecto con amigos. Acompáñala con una ensalada de hojas variadas y disfruta de los sabores del Mediterráneo.

Para 8 personas

Tiempo de preparación: 1 h

Tiempo de cocción: 35 minutos

Método para el hojaldre rápido

Coloca la harina, la mantequilla en cubos y la sal en el bol de una batidora. Comienza a mezclar a velocidad baja (2 en una escala de 1 a 6) y vierte el agua poco a poco. Continúa mezclando hasta que la harina se haya combinado con el agua, pero asegúrate de que queden algunos trozos de mantequilla visibles. No amases en exceso. Vuelca la masa sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada. Usa un rodillo para extender la masa y formar un rectángulo de aproximadamente 15 cm por 45 cm. Dobla el tercio derecho de la masa hacia el centro, luego dobla el tercio izquierdo sobre el tercio derecho, formando un cuadrado. Gira la masa un cuarto de vuelta. Vuelve a extender la masa en un rectángulo del mismo tamaño (15 cm por 45 cm). Repite el proceso de doblar el tercio derecho hacia el centro y luego el izquierdo sobre el derecho. Gira otro cuarto de vuelta. Repite este proceso dos veces más. Coloca la masa en el frigorífico y deja enfriar al menos una hora antes de usarla.

Método para la tarta

Precalienta el horno a 200°C. Estira el hojaldre y colócalo en un molde para tarta. Recorta los bordes sobrantes con un cuchillo. Mezcla el queso crema con el jengibre molido, sal y pimienta. Extiende esta mezcla sobre la base de la tarta. Esparce una docena de hojas de albahaca sobre el queso crema y añade los tomatitos cherry. Rocía la miel por encima. Hornea durante 35 minutos o hasta que los tomatitos estén ligeramente caramelizados y la masa dorada. Retira del horno y deja enfriar sobre una rejilla. Coloca la burrata en el centro de la tarta. Decora con las hojas de albahaca restantes, un chorrito de aceite de oliva y crema balsámica.

