

Cortaditos de tomate y queso



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Mar Arias



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 3 huevos
- -80g. de harina
- -un bote de tomate triturado de 400g.
- -1 cebolla mediana -dos dientes de ajo
- 250g. de queso fresco
- -unas quince aceitunas negras sin hueso
- -orégano -pimienta molida
- -aceite de oliva y sal

Preparación:

Paso 1

En una sartén ponemos cuatro cucharadas soperas de aceite a calentar. Cuando esté caliente ponemos la cebolla y los ajos bien picados y bajamos un poco el fuego para que no se tueste la cebolla. Cuando empiece a estar transparente ponemos el tomate triturado, movemos y echamos sal. Dejamos cocinar el tomate frito unos doce-quince minutos.

Paso 2

Reservamos para que se vaya enfriando. Al mismo tiempo encendemos el horno para que se vaya calentando a 170°. En un bol batimos dos de los huevos, parte de la harina, 60g. (2 cucharadas y 1/2 soperas) sal, pimienta molida y mezclamos con el tomate frito bien hasta que no haya grumos. Troceamos las aceitunas y las añadimos a la mezcla.

Paso 3

Vertemos en un molde alargado o cuadrado resistente al horno que previamente habremos untado bien con aceite por todos lados. En otro bol batimos el queso fresco con sal, pimienta molida y orégano. Mezclamos bien con un tenedor y añadimos un huevo batido y el resto de la harina, 20g. (una cucharada sobra) Mezclamos muy bien.

Paso 4

Ahora, con una cuchara sobra vamos poniendo porciones de esta mezcla repartidas por encima del tomate y mezclamos un poco de arriba a abajo. Alisamos la superficie y lo metemos al horno unos 35m. más o menos. Pasado este tiempo lo pinchamos con un cuchillo afilado y si sale seco es que ya está cocido. Lo sacamos del horno y lo dejamos enfriar.

Paso 5

Cortamos en porciones cuadradas o rectangulares de bocado sacándolo con cuidado para que no se rompan. No se debería de haber pegado. Adornamos los cuadrados con una aceituna pinchada en un palillo o bien con aceitunas negras sin hueso bien picadas. Servir frío.