

# Cortaditos de tomate y queso



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creator:** Flor Roja



**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 soperas) Mezclamos muy bien.*

## **Paso 4**

*Ahora, con una cuchara soperas 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 cuadraditos con una aceituna pinchada en un palillo o bien con aceitunas negras sin hueso bien picadas. Servir frío.*