Tarta de tomate, queso y mostaza

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

Creador: Recetizador: AnukaValencia



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Facil y rico

Ingredientes para 6 personas :

- 1 Masa quebrada
- Mostaza
- 250 gr de Queso emmental
- 2 grandes de Tomates
- Sal y pimienta
- Oregano y aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno. Forrar un molde con la masa quebrada Cubrir una capa fina con mostaza

Paso 2

Cortar el queso en lonchas finas y poner encima hasta cubrir todo Cortar los tomates en rodajas finas y poner encima del queso Echar oregano,sal ,pimienta y aceite de oliva por encima de los tomates.

Paso 3

Meter al horno a 200° durante 25 minutos Dejar enfriar Espero que os guste.