

Tatin de cherrys y brotes Gourmet

🕒 35 minutos

👤 Fácil

👥 2 Personas

✓ INGREDIENTES

- 1 pack de Primeros Brotes Gourmet
- 300 g de tomate cherry
- 1 masa quebrada
- 1 burrata
- 1 huevo
- Orégano
- Cayena molida
- Vinagre balsámico
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra



1 En una bandeja con papel de horno, forma círculos con un hilo de aceite, vinagre balsámico, orégano, cayena y sal marcando la posición donde vaya a ir cada tarta.



2 Cubre con tomates cherry cortados en mitades. Por otro lado, extiende una masa quebrada y corta círculos de mayor diámetro que el de cada conjunto de tomates.



3 Cubre los cherrys con la masa y pincha la superficie con un tenedor. Batimos un huevo y pintamos la superficie. Hornea el conjunto a 200°C durante 25 minutos aproximadamente o hasta dorar.



4 Dispón la mezcla de brotes en un bol, añade aceite de oliva, vinagre y sal y mezcla bien.



5 Retira las tartas del horno, añade la burrata en la superficie, pimienta negra y cubre con los brotes.

Productos de esta receta



1 pack Primeros Brotes Gourmet

