

TARDALETAS

frias

🕒 35 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 lámina de masa quebrada
- Aceite de oliva
- 1 ensalada **Primeros Brotes Gourmet Florette**
- 2 tomates pera
- 80g de anchoas en aceite
- 80g de maíz dulce
- 80g de aceitunas
- Sal
- Vinagre de manzana
- 60g de queso feta



1 **Extiende** la masa quebrada y **córtala** en círculos con ayuda de un molde circular, un poco más grandes que el molde para magdalenas.



2 **Dispón** la masa sobre el molde para magdalenas previamente engrasado con aceite de oliva y **hornea** a 180 °C durante 15 minutos aproximadamente. **Reserva.**



3 **Agrega** los Primeros Brotes Gourmet Florette a un bol y **añade** el tomate cortado en dados pequeños.



4 **Agrega** también las anchoas, el maíz dulce y las aceitunas cortadas en láminas. **Aliña** con un poco de aceite, sal y vinagre y **mezcla.**



5 **Dispón** la ensalada sobre las tartaletas reservadas y **decora** con queso feta desmigado.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Gourmet Primeros Brotes

