



# Tarta salada de tomates asados, tomillo y burrata

Vegano

## Ingredientes 2-4 personas

### **Para un molde de 24 cm de diámetro**

600 g de Tomates cherry

Aceite de oliva virgen extra

1 Cucharada de Vinagre de Módena

1 Cucharada de miel

Sal

Pimienta

Tomillo fresco

1 Masa del hojaldre

1 Burrata

## Ingredientes 6-10 personas

### **Para un molde de 32 cm de diámetro**

1067g de Tomates cherry

Aceite de oliva virgen extra

2 Cucharadas de Vinagre de Módena  
2 Cucharadas de miel  
Sal  
Pimienta  
Tomillo fresco  
2 Masas de hojaldre  
2 Burratas

## Ingredientes 12-16 personas

### **Para un molde de 36 cm de diámetro**

1406g de Tomates cherry  
Aceite de oliva virgen extra  
3 Cucharadas de Vinagre de Módena  
3 Cucharadas de Miel  
Sal  
Pimienta  
Tomillo fresc  
3 Masas de hojaldre  
3 Burratas

## Preparación

Cortamos los tomates cherry por la mitad y los pochamos en una sartén a fuego lento durante 10 minutos con un poco de aceite de oliva, vinagre de Módena, miel, sal, pimienta y tomillo al gusto. Precalentamos el horno a 200 °C con calor arriba y abajo. Cuando los tomates estén caramelizados, los colocamos en la base de un molde redondo y los cubrimos con la masa de hojaldre. Metemos los bordes de la masa hacia dentro cubriendo bien los tomates y pinchamos la masa con un tenedor para evitar que se hinche en el horno. Horneamos durante 25-30 minutos a 200 °C hasta que el hojaldre esté dorado. Desmoldamos la tarta dándole la vuelta con la ayuda de un plato (como cuando le damos la vuelta a la tortilla) y servimos con la burrata por encima y un poco más de tomillo fresco picado.

## Notas

Si el hojaldre se ha pegado a las paredes del molde y nos cuesta desmoldar, lo separamos con la ayuda de un cuchillo. Es un plato que se puede servir tanto frío como caliente.