

Tarta Tatin tomate confit con anchoas y olivas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0
200 ml Aceite oliva - virgen
2 rama/s Tomillo
1 kg Tomate
Sal
50 gr Queso parmesano
Pimienta negra
300 gr Hojaldre - (yo use masa para tarta salada)
1 hoja/s Laurel
100 gr Anchoas - (filetes) y algunos más para decorar
4 Cebollas
100 gr Aceitunas - negras
1 cucharada/s Vinagre jerez

ELABORACIÓN

Esta receta es de Dolli Irigoyen, es muy rica, yo no la hice tal cual, pero salio rica igual.

La próxima la voy a hacer con hojaldre como dice la receta...

Estire la masa de hojaldre de 1,5 milímetros de espesor y corte discos de 12 cm.

Cocine al horno a 180°C durante 10 minutos aproximadamente. Pique las cebollas en fina juliana y saltee en aceite de oliva hasta que tomen color dorado.

Desglase con el vinagre. Salpimiente y reserve.

Pele los tomates, córtelos en cuartos, retíreles las semillas y dispóngalos en una placa para horno.

Rocié con el aceite de oliva, sale, perfume con el tomillo y el laurel.

Confite durante 2 horas a 60°C. (Yo ya tenia hechos así que este paso no lo hice)

Con un pela patatas corte el parmesano en láminas.

Prepare la tapenade colocando en el mixer las aceitunas, las anchoas y agregue, de a poco, el aceite de oliva hasta lograr una pasta.

Coloque la cebolla sobre el hojaldre recién horneado.

Disponga los pétalos de tomate (se pueden entibiar en el horno a 180°C durante 3 minutos), por encima las laminas de queso parmesano, una anchoa y un poco de tapenade.