

La solución perfecta para cualquier receta

multione
una solución para todo



Tartaletas crujientes de verdura con queso fresco

1/1

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

para hacer las tartaletas:

- 100 grs. queso parmesano en trozos
- 2 laminas de masa de hojaldre
- 2 cebolletas
- 1 tomate rojo mediano, pelado y a dados pequeños
- 200 grs. queso fresco a dados pequeños
- 3 huevos
- Cebollino picado
- Sal
- Pimienta
- Mantequilla a temp. ambiente, para untar el molde

KENWOOD
CREATE MORE

La solución perfecta para cualquier receta

multione >
una solución para todo



1/2

Preparación

de las tartaletas:

- 1.** Pincela el molde de tartaletas con mantequilla, corta las láminas de hojaldre con un cortapastas, pincha con un tenedor las bases y forra el molde.
- 2.** Coloca el procesador de alimentos en la salida de potencia con el disco de rallar extrafino. Introduce el queso y rállalo a velocidad 4. Reserva.
- 3.** Cambia el disco de rallar extrafino por las cuchillas. Introduce las cebolletas y rállalas a velocidad 3-4.
- 4.** Coloca la batidora de varillas e introduce en el bol los huevos. Programa velocidad 3 durante unos segundos, hasta que queden batidos.
- 5.** Añade al bol las cebolletas, el tomate, el queso, el cebollino, la sal y la pimienta y mezcla unos segundos a velocidad mínima.
- 6.** Saca las tartaletas del horno y rellénalas con la mezcla anterior. Llénalas 3/4 partes. Espolvorea por encima con el queso parmesano.
- 7.** Introduce las tartaletas en el horno durante 20-22 minutos.