

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Un rico y fresco acompañamiento para esta Navidad y para este verano, tan simple como comprar una masa de hoja lista en el supermercado, mezclar huevos, ricotta y quesos. Luego decorar con distintos tipos de tomates y listo!

Un delicioso acompañamiento que además de dejar a todos felices por su sabor decora y alegra nuestra mesa, a mi me gusta servirlo con un poco de rúcula para decorarlo y además por que el sabor de la rúcula se complementa a la perfección con la tartaleta. Van a disfrutar esta receta se los aseguro, y por su puesto no se van a demorar nada en tenerla lista, es una receta fácil y práctica para compartir con todos en la familia.

## Tartaleta de Tomate, Albahaca y Rúcula

### Receta

- 1 pote de queso crema sabor camembert
- 2 cads. de aceite de oliva
- 2 huevos grandes
- 1 masa de hoja redonda para tartas
- 1 taza de ricotta
- 1/2 taza de queso mozzarella rallado
- 340 hrs. de tomates cherry de distintos colores cortados por la mitad
- 1/2 cdita. de sal
- 1/3 taza de albahaca fresca picada
- 1/4 cdita. de pimienta
- un poco de harina para superar la masa de hoja si es necesario
- rucula para decorar

Precalentar el horno a 180 grados, preparar un molde de tarta desmontable con aceite en spray.

Cubrir el molde con la masa de hoja, si la masa es muy gruesa se puede uslear un poco para agrandar, pinchar la masa con el tenedor y reservar.

En un bol batir los huevos, la ricotta, la crema de queso camembert, la albahaca, queso mozzarella, aceite de oliva,

sal y pimienta. Verter la mezcla sobre la masa y luego decorar con los tomates.

Hornear de 25 a 30 minutos, hasta que la masa este dorada y la mezcla cuaje. Desmoldar y poner rúcula sobre la tarta para decorar.