

Tartaletas con mermelada de tomate y manzana verde y queso de cabra

INGREDIENTES:

Para la mermelada:

- 250 gr de tomates pelados y cortados en cuartos
- 250 gr de manzanas Granny Smith peladas, descorazonadas y cortadas en cuartos
- 1 cucharada de zumo de limón
- 200 gr de azúcar
- 50 gr de agua

Para el montaje:

- 1 rulo de queso de cabra
- Tartaletas de hojaldre

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso todos los ingredientes de la mermelada y programe 30min/100°C/giro inverso/velocidad 1. Vierta en un tarro y reserve.

MONTAJE:

1. Rellene las tartaletas con la mermelada de tomate y manzana verde, coloque encima una porción de queso de cabra y caliente en el horno.



thermomix