

Tartaletas de tomate

Ingredientes

- 1 lámina de hojaldre, comprado o casero
- 24 tomatitos cherry*
- 100 gr de queso cheddar curado
- 1 cucharada de té de ajo en polvo
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de orégano

Preparación

- Recalentamos el horno a 200° C.
- Rallamos el queso, o cortamos en lonchas muy finas
- Lavamos los tomates, y los cortamos por la mitad.
- Extendemos la lámina de hojaldre, y la cortamos en 4 rectángulos iguales
- Pinchamos con un tenedor la lámina de hojaldre para que no suba al hornear, dejando un espacio de 0,5 cm hasta el borde.
- Colocamos el queso rallado en los 4 rectángulos. Espolvoreamos con ajo y orégano.
- Colocamos las mitades de tomate cherry encima, y salamos.
- Horneamos 15 minutos, dejamos reposar 10 minutos, y servimos.
- También pueden degustarse frías

