



Tarta de verduras y pesto rojo

Hoy os presentamos una receta de Sofia De La Torre participante del I Concurso Bonnysa, muchas gracias por compartir tu receta con todos nosotros.

Ingredientes para la Tarta de Verduras:

- Una lámina de hojaldre
- Un calabacín
- Una berenjena
- 2 huevos
- 200 ml de nata para cocinar
- Una cucharada de perejil
- 50 gr de TOMATES SECOS
- Sal y pimienta

Ingredientes para el Pesto Rojo:

- 100 gr de pistachos
- 50 gr de TOMATES SECOS
- 100 ml de aceite de oliva suave
- Una cucharada de zumo de limón
- 50 gr de queso parmesano rallado
- Un manojo de perejil

Para la Tarta de Verduras horneamos en blanco el hojaldre con algo de peso en el centro para que no levante. El horno estará precalentado a 180° C y hornearemos hasta comiencen a dorar los bordes.

Batimos los huevos y la nata para cocinar con los TOMATES SECOS troceados, el perejil, sal y pimienta.

Cortamos el calabacín y la berenjena en láminas finas y salamos ligeramente.

Vertemos la mitad de la mezcla de huevos sobre la base previamente horneada y disponemos las verduras haciendo espiral. Vertemos la otra mitad de la mezcla de huevos.

Horneamos 45 minutos a 180°C.

Para el pesto llevamos todos sus ingredientes a la máquina procesadora de ingredientes y si fuese muy espesa la mezcla aligeramos con un poco de agua.

Para servir pincelamos un poco del pesto sobre la Tarta de Verduras.

Puedes encontrar nuestro tomate seco en supermercados Mercadona.

¡Muchas gracias por tu participación! Os animamos a todos/as a compartir vuestra receta Bonnysa.