



TARTA TATIN DE TOMATES

Ingredientes:

- 400 g de tomates cherry
 - 1 lámina de hojaldre
 - 1 cucharada de miel
 - 2 cucharadas de aceite de oliva
 - 1 cucharada de orégano
 - Sal
 - Burrata
 - Aceite de albahaca
-

Elaboración:

1. Pon en la sartén (apta para horno) los tomates cherry y mezcla con la miel, el orégano, el aceite de oliva y la sal.
2. Lleva la sartén al fuego y cocina a fuego alto 5 minutos.
3. Retira del fuego, cubre con la lámina de hojaldre llevando los extremos sobrantes hacia adentro y pincha con un tenedor.
4. Hornear a 200° unos 20-25 minutos hasta que el hojaldre esté dorado.
5. Desmolda dando la vuelta para que queden los tomates arriba.
6. Acompaña con la burrata y el aceite de albahaca.