



Espirales de salame, tomatitos y albahaca

□Ingredientes:

1 masa para tarta
50gr manteca
3 cucharaditas de puré de tomate concentrado
Salame cortado en tiras
3 tomatitos en aceite
Queso parmesano rallado
Queso cheddar y mozzarella
Albahaca fresca

□Preparación:

1-Mezclar la manteca y la albahaca picada hasta obtener una pomada
2-Estirar una de las tapas para tarta y pintarla con la pomada, colocar la otra tapa encima y con un palo volver a estirar.
3- Pintar con la salsa, colocar el salame en tiritas y los tomates bien picados, agregar el queso cheddar y el mozzarella y enroscar.
4- Cortar en rebanadas de 2cm de espesor, disponer en una fuente para horno y espolvorear con el queso parmesano.
5-Meter al horno previamente calentado a 180°C, a media altura, durante 13-15 minutos (ojo: icada horno es diferente!) o hasta que el queso esté fundido.

TIP: Podés prepararlas con antelación y darles un golpe de horno antes de servir las.