

Tarta sin masa



Ingredientes:

- 100 gr de queso de maquina
- 2 zapallitos verdes cortados en rodajas finas
- 2 porciones tipo cassette de queso port salut cortados en dados
- 2 tomates perita cortados en rodajas finas
- 2 huevos
- Sal, pimienta, orégano a gusto

Preparación

Forrar el fondo y las paredes de la sartén lubricada con queso de maquina

Encima distribuir en forma alternada las rodajas de zapallitos y las de tomate. Intercalar con el queso port salut.

Batir los huevos con los condimentos y verter sobre las verduras.

Espolvorear con orégano

Tapar y cocinar a fuego corona hasta finalizar la cocción

Para desmoldar: invertir sobre un plato, luego dar vuelta nuevamente sobre otro plato para que el relleno quede hacia arriba.