COCINA EN CASA

Tarta salada de tomates cherry y jamón

Fuente: conmishijos.com

Con unos dados de jamón, tomates *cherry* y un poco de parmesano prepara esta tarta salada para toda la familia. Puede tomarla un niño/a a partir de los 9 meses.

Ingredientes:

* 5 o 6 tomates *cherry*.
* 50 g de dados de jamón de York.
* 1 cucharadita de café de maicena.
* 1 cucharada sopera de leche de continuación.
* 5 cl de nata líquida.
* 1 huevo.
* 1 cucharadita de café de mostaza.
* 15 g de parmesano rallado.
* Aceite de oliva.
* Pimienta.

Preparación:

* Calienta el horno a 160 ºC.
* Lava los tomates, colócalos en el molde y echa un chorrito de aceite por encima.
* Mete los tomates al horno durante 10 minutos.
* Bate el huevo con el parmesano. Añade la mostaza, la maicena diluida en leche, la nata líquida y un pellizquito de pimienta. Mezcla bien y añade el jamón.
* Echa la mezcla en un molde y hornea durante 20 minutos.
* La tarta salada se sirve tibia y puedes acompañarla con puré de verduras.

