

Tartines de Queso y Tomate desecado

Para 4 personas

Ingredientes:

- 1 rollo de masa hojaldrada
- 200 g de queso cheddar maduro en trozo o similar de su elección
- 100 g de tomates desecados, en aceite
- 1 ramita de tomillo
- 1 huevo
- Pimienta negra recién molida
- sal
- Manteca

Pasos a seguir:

Encienda el carbón o briquetas y espere unos minutos hasta que se ponga gris brasa.

Coloque la rejilla para asados cercada sobre la rejilla de la parrilla, tape con el domo y deje que se caliente durante al menos 5 minutos.

Ralle el queso y corte los tomates desecados después de escurrirlos de su aceite. Mezclar y sazonar bien, agregando las hojas del tomillo.

Estirar la masa y cortar rectángulos de 20 cm x 10 cm.

Coloque la mezcla de queso en la mitad de la masa, asegurándose de dejar un espacio de 1 cm en el borde.

Romper el huevo y batir con un tenedor.

Pincele con un poco de huevo en los bordes de la tarta.

Cierre el pastel con la mitad restante de la masa y cierre los bordes con un tenedor, presionando y sellando el envuelto.

Pincele las tartas con un poco más de huevo.

Coloque las tartas en el COBB, sobre un poco de papel de aluminio (para facilitar la administración) y cierre la tapa domo.

Deje que se cocinen por más de 20 minutos hasta que la masa esté dorada y la parte inferior esté cocida. No levante la cúpula con demasiada frecuencia, ya que perderá temperatura. Coma como guarnición o como un delicioso aperitivo para chuparse los dedos

