

Focaccia al estilo Manchego

INGREDIENTES

- Masa de empanada.
- Surtido de tomates cherry de colores.
- Albahaca fresca.
- Aceite de oliva y sal.
- Salsa de tomate.
- Queso Manchego Semicurado Las Terceras
- Aceitunas negras y verdes.

PREPARACIÓN

Extendemos la masa de empanada sobre papel para horno en la superficie de trabajo. Pintamos el hojaldre con la salsa de tomate dejando unos bordes de 2 o 3 centímetros. A continuación, hacemos un pequeño corte en el lateral de los tomates Cherry para que no exploten al meterlos en el horno, y cubrimos la masa con los cherry de colores, respetando los bordes, regamos con una pizca de aceite y sal. Horneamos por 10 minutos a 170º vigilando la masa hasta que esté tostada. Sacamos del horno y rellenamos los espacios libres con finas cuñas de queso semicurado Las Terceras y las aceitunas. Finalmente picamos unas hojas de albahaca fresca y las esparcimos por encima de todo.

