

**Creador:** Paloma RK **Recetizador:** Moskar Mendez



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

También puedes hacer varias tartaletas individuales

**Descripción:**

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 pieza de hojaldre refrigerado
- 2 cebollas grandes
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de mostaza
- 100 gr de queso rallado emental
- 4 huevos
- 50 cl de nata líquida
- 1 pizca de pimienta
- 1 pizca de sal

## Preparación:

### Paso 1

Poner el hojaldre en el molde

### Paso 2

Freír la cebolla hasta que se caramelice y repartirla sobre el hojaldre y espolvorear el queso por encima.

### Paso 3

Batir los huevos con la mostaza, la nata, la sal y la pimienta, y verter por encima de la cebolla y el queso

### Paso 4

Hornear a 180 grados unos 35 minutos.

