# PASTEL SALADO DE CEBOLLA CARAMELIZADA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Toque de Belén **Recetizador:** chama




**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Otros
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Creativa
**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**
Se le puede añadir pasas y le da un toque fantástico

## Descripción:

Ya sabéis lo que me gusta el hojaldre, a si que este pastel salado de cebolla caramelizada y queso al romero me parece un plato de lujo para una cena esta buenísimo

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 lámina de hojaldre
- 3 Cebollas, caramelizadas
- 3 patatas cocidas
- lonchas de Jamón serrano finas
- Bacón ahumado
- queso de oveja al romero
- Romero
- mantequilla

## Preparación:

### Paso 1

Tenía en la nevera un plancha de hojaldre, la corté a la mitad para que me quedaran dos rectángulos (como a dos cm del borde) con un cuchillo, le hice una línea todo alrededor para que subiera. Se añade la cebolla caramelizada a los dos rectángulos (teniendo en cuenta que no se puede llegar a los bordes), después se añaden las patatas cocidas (yo las corté con cortadores de fondant, pero sirven cortadas normales), después se agrega el queso cortado a trozos grandes, después se añade, en uno, jamón y, en el otro, bacon. Se espolvorea con romero, y se pintan los bordes del pastel con mantequilla que, previamente hemos metido en el microondas para que quede liquida y al horno a 200º hasta que esté el hojaldre cocido (unos 20 minutos más o menos). La verdad es que es delicioso para una cena.