tartaleta de cebolla

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

Creador: Paloma RK **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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 liquida
- 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.