Tarta de cabra

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

Creador: Irene Delafú



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Para la base:
- 200 gr. de crackers
- 50 gr. de sésamo negro
- 90 gr. de mantequilla salada
- Para el relleno:
- 1 tarrina de queso de untar (200 g.)
- 1 kg. de cebollas
- Azúcar moreno
- Mantequilla
- Aceite de oliva virgen extra
- Nueces
- Queso de cabra
- 2 huevos
- Sal y pimienta
- Vienagre de Módena

Preparación:

Paso 1

Comenzamos preparando la cebolla caramelizada, que es lo que más tiempo va a llevarnos: Se pela y se pica la cebolla en medias lunas, para después pocharla lentamente durante 40 minutos en una cazuela con un chorrito de aceite, una pizca de sal y una nuez de mantequilla. Una vez transcurrido ese tiempo, se añaden cucharadas de azúcar moreno y un chorro de vinagre de Módena. Se cocina durante otros 40 minutos, a fuego suave, para que reduzca y adquiera una consistencia espesa. Remover constantemente durante todo el proceso, para que no se queme. Triturar los crackers. Añadir el sésamo y la mantequilla, que habremos dejado a

temperatura ambiente una hora antes. Amasar hasta obtener una mezcla homogénea y compacta. Presionando con los dedos, forrar la base del molde, que previamente habremos untado con un poco de mantequilla. Batir los huevos, incorporar el queso de untar y seguir moviendo hasta que esté bien mezclado. Añadir una pizca de sal y unas cuantas nueces troceadas. Revolver bien el conjunto y verter sobre el molde. Hornear durante de 10 a 20 minutos, dependiendo del tamaño de las tartaletas, a 180ºC. Dejar reposar unos minutos, y cubrir con una capa de la confitura de cebollas. Cortar en rodajas el queso de rulo de cabra y colocarlas sobre la superficie del cake. Gratinar 3 minutos. Desmoldar y servir caliente.