Tarta de lacón con queso de Burgos

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 g de masa de hojaldre
- 100 g de lacón en una loncha
- 125 g de queso de Burgos
- 2 cebollas
- Aceite de oliva
- Unas hojas de salvia fresca picadas
- Unas hojas de salvia para decorar
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Sofreír las cebollas peladas y cortadas en juliana, en una cacerola a fuego medio con un fondo de aceite y unas

hojas de salvia. Cuando estén tiernas pero doradas, apartar del fuego y reservar. Precalentar el horno a 180º. Extender la masa formando un rectángulo en una superficie enharinada, enrollar los bordes hacia dentro y pinchar con un tenedor. Ponerla sobre una placa de horno forrada con papel parafinado. Desmenuzar el queso de burgos sobre la masa, cubrir con el sofrito de cebolla, salpimentar e incorporar el lacón cortado en tiras. Hornear durante 25 minutos aproximadamente o hasta que la masa esté hecha. Sacar del horno, decorar con hojas de salvia y servir.