

# Tarta de lacón con queso de Burgos



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** mailo



**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 180°. 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.*