Tarta de cebolla

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Paquita Santfel



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

Descripción:

El tiempo de cocción depende del horno .

Ingredientes para 6 personas :

- 1kg de cebollas.
- 250g de bacon en trocitos.
- 3 huevos
- 1 lámina de hojaldre (yo lo uso congelado)
- , aceite de oliva y sal.

Preparación:

Paso 1

Se corta la cebolla en daditos y se frie toda junta,cuando está pocha (transparente)se le añade el bacon y se frien juntos hasta que la cebolla esté doradita.Se escurre y se deja enfriar. Se extiende el hojaldre y se le dá forma en un molde,pinchandolo en el centro.Se baten los 3 huevos con sal y se mezclan con las cebollas ya escurridas.Se vierte la mezcla sobre el hojaldre y se mete en el horno previamente calentado a 200 grados.Se saca cuando el hojaldre esé dorado.Se sirve frío o caliente .