

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Lna85



**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 da forma en un molde, pinchándolo 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 esté dorado. Se sirve frío o caliente .