

Creador: Flor Roja **Recetizador:** eva de la torre



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 pochada (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 .