elGourmet

# Tarta Alta de Cebollas

Tiempo de preparación: 90 Min

## Ingredientes

**Sal**: 1/2 cdita.
**Huevo**: 1 unidad
**Agua frìa**: 4 cdas.
**Harina**: 200 grs.
**Polvo leudante**: 1 cda.
**Aceite**: 4 cdas.

### Relleno

**Cebollas**: 4 Unidades.
**Perejil**: 2 cdas.
**Queso Provolone**: 100 grs.
**Queso Crema**: 200 grs.
**Huevos**: 2 Unidades
**Pimienta**: c/n
**Queso Cremoso**: 100 grs.
**Sal**: c/n

## Preparación de la Receta

### Masa

- Mezclar el *huevo* con la sal, el agua y el aceite.
- Agregar la *harina*, polvo de hornear y mezclar.
- Trabajar hasta formar una masa y dejarla descansar 15 minutos.

### Relleno

- *Saltear* las cebollas con aceite de oliva y *manteca* hasta que estén tiernas.
- Mezclar cebollas, queso cremoso en cubos, queso provolone rallado grueso, huevos y *perejil* picado.
- *Condimentar* con sal y pimienta.
- Estirar la masa, forrar un molde rectangular alto y pinchar con un tenedor.
- Agregar el relleno, tapar con otro disco de masa y hornear a 180 °C por 30 minutos hasta *dorar* la masa.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tarta-alta-de-cebollas**