

Tarta Alta de Cebollas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Sal: 1/2 cdita.

Huevo: 1 unidad

Agua fría: 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>