Tarta de Cebolla de Los Petersen



Ingredientes

Para el armado

Perejil: Cantidad necesaria
Queso rallado: Cantidad necesaria
Masa de hojaldre: 1 Unidad

Para el relleno

Aceto balsámico: 100 cc
Tomillo fresco: Cantidad necesaria
Cebollas blancas: 2 Unidades
Azúcar mascabado: 3 cdas
Cebollas moradas: 2 Unidades
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cortas las cebollas en pluma.
- En una sartén con aceite de maíz, cocinar suavemente las cebollas.
- Agregar sal, pimienta, azúcar mascabado, *tomillo* fresco y, por último, añadir aceto balsámico
- Continuar la cocción hasta caramelizar las cebollas.
- Estirar la masa de *hojaldre* para adaptarla al tamaño del molde
- Cortar y acomodarla en la tartera, procurando cubrir bien toda la superficie.
- Agregar las cebollas por encima de la masa de *hojaldre*.
- Añadir *perejil* picado, queso rallado y colocar en el horno a 180 °C
- Cocinar hasta *dorar* la masa.
- Retirar y servir.

Para cortar la cebolla en pluma

- Te aconsejamos pelarla, cortarla por la mitad y apoyar la cara cortada sobre la mesa de trabajo para trabajar con más estabilidad
- Luego procede al corte bien fino de la **cebolla** y desecha los dos extremos -del inicio y del final del corte-.
- Antes de volcar las cebollas en la masa, pásalas por un colador para retirar el exceso de líquido.
- Puedes decorar la tarta echándole hojas de *rúcula* por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-cebolla