

Tarta de cebollas

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Huevos: 4 Unidades

Aceite: 1 cda.

Queso rallado: 3 cdas.

Nuez moscada molida Alicante: 1/4 cdita.

Pimentón seleccionado dulce Alicante: 1/2 cdita.

Sal: 1 Pizca

Cebolla: 500 g

Jamón cocido: 175 g

Manteca: 2 cdas.

Masa para tarta: 1 Unidad

Perejil Deshidratado ALICANTE: 1 cda.

Pimienta Negra Molida ALICANTE: 1/2 cdita.

Salsa de cuatro quesos Alicante: 1 Sobre

Preparación de la Receta

- Colocar la masa de tarta en un molde previamente enmantecado y enharinado
- Pinchar con un tenedor la misma y llevar a horno precalentado a temperatura media
- Cocinar durante 8 minutos aproximadamente, hasta que se seque pero sin *dorar*
- Reservar.
- *Pelar* y cortar las cebollas en aros finos
- Reservar.
- Cortar el *jamón cocido* en pequeños cubos
- Reservar.
- Realizar la salsa de cuatro quesos como lo indica el envase
- Reservar.
- Derretir la mitad de la *manteca* en una cazuela con aceite e incorporar las cebollas
- Añadir la sal
- Tapar y cocinar a fuego bajo durante 20 minutos, hasta que estén tiernas
- *Condimentar* con *perejil* deshidratado Alicante
- Agregar el *jamón cocido*
- Integrar bien todos los ingredientes y dejar enfriar
- Volcar la preparación sobre la masa de tarta precocida
- Por otro lado mezclar la salsa de cuatro quesos Alicante con los huevos

Condimentar con los productos Alicante

- Pimienta negra molida, *pimentón* seleccionado dulce y nuez moscada molida
- Verter la mezcla de manera pareja sobre las cebollas
- Añadir queso rallado y la *manteca* restante cortada en cubos pequeños por toda la superficie.
- Cocinar en horno medio - fuerte los primeros 5 minutos - sobre el piso del mismo y luego a fuego medio en la parte central del horno hasta que el relleno quede firme
- Retirar, dejar reposar y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-cebollas-2>