

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