Tarta de Cebollas y Champiñones

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Cebolla: 300 grs
Champiñones: 200 grs
Huevos: 2 Unidades
Panceta en fetas: 100 grs
Cebolla de verdeo: 200 grs
Queso gruyere rallado: 1/2 Taza
Hojaldre estirado: 1 Lámina
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente rehogar en aceite y *manteca* la *cebolla* y la *cebolla* de verdeo.
- Reservar.
- En otra sartén, *dorar* los champiñones en un poco de *manteca* y aceite
- Reservar.
- Forrar un molde para tarta con el *hojaldre* sin darle mucho calor con las manos.
- En un bowl, mezclar las cebollas con los champignones y la mitad del queso.
- Salpimentar.
- Verter la mezcla sobre la masa.
- Poner las *fetas* de *panceta* encina y volcar los huevos ligados.
- Cubrir con el resto del queso.
- Llevar a un horno precalentado a 180 °C hasta que el relleno esté *cocido* y la masa dorada.

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