

Tarta de cebollas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Ciboulette: Cantidad necesaria

Masa Philo: 200 g

Crema de leche: 50 cc

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele y corte las cebollas en juliana.
- Mezcle la *crema* de leche con el azúcar.
- Corte la masa philo en rectángulos y pinte con mezcla de *crema* de leche y azúcar.
- Coloque un poco de *cebolla* blanca y de verdeo sobre una mitad, coloque un *palillo* de madera y doble, debe quedar como si fuera una bandera.
- Pinte nuevamente con la mezcla de *crema* de leche y azúcar y condimente con sal y pimienta.
- Coloque sobre una placa para horno enmantecada.
- Lleve al horno precalentado a 150° durante 15 minutos.

Presentación

- Sirva las banderas en platos de piedra.

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