Tarta de queso y cebollas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Cognac: 3 cdas.
Miel: 2 cdas.
Salsa Tabasco: A gusto
Almendras peladas y tostadas: 30 g
Peras firmes: 3 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.

Masa

Harina de Maíz: 50 g
Huevo: 1 Unidad
Manteca: 100 g
Harina: 150 grs.

Relleno

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Echalote: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Queso Azul: 50 grs.
Queso Gruyere: 150 g
Cebolla: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla Morada: 1 Unidades

Varios

Espinaca:

Preparación de la Receta

Masa

- Procese la *manteca* fría con la *harina* y la *harina* de maíz hasta formar una masa granulada.
- Pase a un bowl, incorpore el *huevo* y mezcle manualmente hasta unir los ingredientes.
- Añada agua de ser necesario.
- Forme un bollo, envuelva con un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.

Relleno

- Corte las cebollas y la échalote en fina juliana.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue las cebollas y la échalote con sal y pimienta.
- Desgrane el queso azul.
- Ralle el queso gruyere.

Armado

- Estire la masa, forre un molde para tarta y pinche la superficie con un tenedor.
- Lleve al horno precalentado a 160º C y deje cocinar durante 8 minutos.
- En la base de la tarta distribuya el queso gruyere, encima las cebollas y finalmente el queso azul.
- Termine la cocción en el horno caliente hasta que se gratine la superficie.

Guarnición

- Pele las peras, corte en gajos finos y retire las semillas.
- Pique las almendras.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee los gajos de peras durante 3 minutos.
- Agregue la miel, sal, pimienta, salsa tabasco y deje cocinar unos minutos más.
- Agregue el Cognac, las almendras y deje evaporar el alcohol.

Presentación

- En el centro de un plato forme un colchón con hojas de *espinaca*, encima sirva una porción de tarta y de lado un poco de peras.

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