

Tarta Invertida de Cebollas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Crema: 50 cc

Huevo: 1 Unidad

Vino Blanco: 3 cdas.

Miel: 2 cdas.

Agua helada: 4 cdas.

Sal:

Cebolla picada: 1 Unidad

Aceto balsámico: 2 cdas.

Manteca: 50 g

Cebollas: 3 Unidades

Azúcar Negra: 1 Pizca

Harina: 300 g

Manteca fría: 160 g

Cebollas moradas: 3 Unidades

Romero seco: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Para la masa

Para comenzar

mezclamos los 160 gramos de manteca fría

- A con la *harina*, el *romero* seco picado y una pizca de sal formando un arenado
- Luego, añadimos el agua helada y formamos un bollo
- Si es necesario agregamos més agua
- Dejamos reposar en la heladera tapada con papel film de 20 minutos a media hora.

Para el relleno

- Pelamos y cortamos en mitades 3 cebollas comunes y 3 cebollas moradas de tamaño chico.

- En una sartén fría mezclamos 50 g de *manteca*, 2 cucharadas de miel, 2 cucharadas de aceto balsámico y una pizca de azúcar negra
- Llevamos a fuego hasta lograr un fondo de caramelo
- Disponemos las cebollas y dejamos cocinar sin mover durante cinco minutos
- Retiramos las cebollas de la sartén
- Reservamos.
- Rehogamos en el fondo de cocción otra *cebolla* picada en *brunoise* y apenas esté tierna desglasamos con 3 cucharadas de vino blanco
- Retiramos del fuego
- Mezclamos en un bol la *cebolla* picada rehogada, un *huevo*, un chorrito de *crema* y una pizca de sal.

Para el armado

- Estiramos la masa y forramos los bordes de la tartera, dejando el fondo sin masa.
- Luego, disponemos las cebollas intercaladas
- Incorporamos el ligue suavemente
- Estiramos la tapa, disponemos por arriba, cortamos el excedente y cerramos
- Hacemos dos cortes en la superficie.
- Llevamos al horno a 180 grados durante 20 a 25 minutos.

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