

Tarta salada de tomate



Ingredientes

Azúcar moreno: 1 cdita

Limón para su jugo: 1/2 Unidad

Orégano: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Tomate perita: 1/2 Kilo

Lima para su jugo: 1 Unidad

Masa de hojaldre: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 Unidad

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 180 grados y horneamos el *hojaldre* durante 10 minutos.
- Cortamos la *cebolla* en juliana y en sartén doramos con aceite y pimienta, añadimos azúcar moreno y la dejamos caramelizar durante 8 minutos.
- Colocamos la *cebolla* caramelizada sobre el *hojaldre* de manera homogénea.
- Cortamos en rodajas los tomates pera y los colocamos sobre la *cebolla*.
- Salpimentamos al gusto y horneamos durante 8 minutos.
- Servimos con pimienta y *orégano* fresco.

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