# 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**