

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