

Tarta tatín de cebolla

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el relleno

Cebolla: 6

Agua: Cant necesaria

Manteca: 1 Cucharada

Brotes de mizuna: Cant necesaria

Miso rojo: 1 Cucharada

Azúcar: 2 Cucharadas

Queso Azul: 50 gr

Sal: A gusto

para la masa

Harina 0000: 250 gr

Sal: 1 Cucharadita

Manteca: 125 gr

Huevo: 1

Preparación de la Receta

- Cortar las cebollas al medio, reservar.
- En un bowl mezclar el *miso* rojo y un poco de agua para diluir.
- En una sartén apta para horno, colocar azúcar para formar un caramelo claro
- Agregar *manteca* y la pasta de *miso*.
- Acomodar las cebollas en la sartén para *dorar* y cocinar suave
- Añadir sal y dejar cocinar por 20 minutos a fuego bien bajo.

Para la masa

- Colocar en la procesadora la *harina*, la *manteca* fría y sal
- Arenar y sumar el *huevo*, procesar hasta formar una masa.
- Colocar la masa en la mesada y unir
- Llevar a la heladera por 20 a 30 minutos
- Una vez fría, estirar y reservar.

- Cuando las cebollas estén tiernas, colocar la masa arriba de ellas.
- Hornear a 200 grados por 20 minutos
- Desmoldar en caliente y colocar unos trozos de queso azul y brotes verdes.

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