Tartitas de cebolla carmelizada, papas y queso



Ingredientes

Hojaldre refrigerado: 375 g
Mermelada de cebolla caramelizada en conserva: 240 g
Papas pequeñas cocidas: 4 Unidades
Queso feta: 100 g
Sal:
Hojas de Romero: 2 cditas.
Panceta: 4 Lonjas
Pimienta negra molida:
Rúcula:

Preparación de la Receta

Para comenzar

cortamos dos rect&aacute

- Ngulos iguales de *hojaldre* y los colocamos sobre la bandeja de horno forrada con papel.
- Luego, colocamos una capa de mermelada de **cebolla** sobre el *hojaldre* dejando libres los bordes de la masa.
- Cortamos las papas hervidas en rodajas y las colocamos sobre la *cebolla*.
- Distribuimos el queso feta en trozos sobre la tarta y terminamos con dos lonjas de *panceta* y unas hojas de *romero*
- Salpimentamos.
- Llevamos a un horno precalentado a 180ºC durante 25 minutos o hasta que las tartas estén hinchadas y doradas.
- Retiramos del horno y servimos la tarta acompañada de un poco de *rúcula*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tartitas-de-cebolla-carmelizada-papas-y-queso