



Tarta de cebolla

Ingredientes para 3 personas:

- 1 rollo de pasta de hojaldre o brisa
- 3 cebollas medianas cortadas muy finas
- 6 lonchas de bacon cortado pequeño
- 3 cucharadas de harina
- 300 ml. de leche
- 3 huevos
- sal y pimienta negra

Pon en una sartén a fuego medio un trozo de mantequilla y un poco de aceite.

Cuando se funda la mantequilla añade el bacon.

Cuando esté el bacon crujiente añade la cebolla, sal y pimienta.

Deja que se haga poco a poco, si hace falta baja el fuego. Tarda al menos 10 minutos. Mueve de vez en cuando para que no se pegue.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Cuando la cebolla esté bien hecha, añade la harina.

Con un batidor revuelve bien.

Añade poco a poco la leche moviendo sin parar. Cuando empiece a hervir, retira del fuego.

Bate los 3 huevos.

Añade los huevos a la cebolla y muévelo bien.

Extiende la masa en el molde y recorta los bordes. Enfríala en la nevera 1/2 hora. Precalienta el horno a 170°.

Pon el relleno encima de la masa.



Hornea 30-35 minutos hasta que esté dorada.

Saca del horno y espera que se temple un poco para desmoldarla.

Sirve acompañada de una ensalada.