

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:41
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tarta-de-cebolla-y-beicon.html>

Tarta de cebolla y beicon

INGREDIENTES

- 1 paquete de masa de hojaldre
- 1 kilo de cebollas
- 2 huevos
- 250 ml de nata para cocinar
- una cajita de bacon troceado
- 2 cucharadas de mantequilla
- sal y pimienta negra

PREPARACIÓN

Cortar las cebollas en aros con un cortador y echar en una sartén con mantequilla. Dorarlas con mucho cuidado de que no se quemen. Reservar y dejar que se enfríen un poco.

Batir los huevos con la nata, la sal y la pimienta negra recién molida.

Colocar la masa de hojaldre en un molde previamente untado con una pizca de mantequilla y espolvoreado con un poco de pan rallado.

Repartir las cebollas sobre el hojaldre y verter encima la mezcla de huevo y nata.

Introducir en el horno precalentado a 200° durante unos 25 a 30 minutos. Diez minutos antes de finalizar la cocción se reparte el bacon sobre la tarta y se mete de nuevo al horno.