

## Tatín de solomillo y foie coronado con cebolla caramelizada y tomates semisecos



### INGREDIENTES

2 cebollas rojas, peladas, cortadas en aros finos  
100 grs. azúcar moreno  
125 ml. vinagre balsámico  
12 porciones de tomate semiseco  
1 c/s agua  
8 círculos de masa de hojaldre, de 1 cm. mayor que las tartaletas a usar

### PREPARACIÓN

Sofreír las cebollas en una sartén con un poco de aceite hasta que estén transparentes, agregar 1 c/s de azúcar y el vinagre. Remover hasta que caramelice.

Reservar los tomates semisecos que tendremos ya preparados de antemano.

Pintar ligeramente con aceite las tartaletas.

Poner encima de una pieza de hojaldre una rodaja muy fina de solomillo y encima otra de queso de cabra. Poner otra pieza encima y sellar los bordes con un tenedor.

Hornear 15 minutos a 200 grados (la masa de hojaldre se hinchará, pero al salir del horno volverá a coger su forma).

Sacar del horno, dejar reposar dos minutos, poner encima la cebolla caramelizada y el tomate semiseco. Servir inmediatamente.