

PLATO DE FONDO

TARTA CEBOLLA CON PERAS ASADAS Y QUESO AZUL



Ingredientes:

- 2 cebollas
- 2 peras
- Aceite de oliva
- Sal de mar
- 1 cucharada de azúcar
- Romero
- Pimienta
- 2 huevos enteros
- 4 yemas
- 200 gr de crema
- 100 gr queso rallado
- 50 gr queso azul desmigajado
- 2 tazas queso chanco

Preparación:

- Cortar 2 cebollas ,2 peras en trozos medianos y poner todo en una placa para el horno. Bañar con aceite de oliva, sal de mar ,1 cucharada de azúcar, Romero fresco, más pimienta. Llevar al horno a 230° hasta que esté todo suave y dorado dorado.
- MASA:
- En un Bowl poner 2 huevos enteros, 4 yemas ,200 g de crema más 100 g de queso rallado.
- Poner las peras y cebollas asadas en la masa y agregar 50 g o lo que quieras de queso azul desmigajado más 2 taza queso Chanco o el que más te guste picado y cubrir todo con la mezcla de huevos. Llevar al horno a 190° hasta que se dore y te firme en el centro.

