

PLATO DE FONDO

TARTA DE CEBOLLA VOLTEADA



Ingredientes:

- 15 cebollitas
- Aceite de oliva
- 6 cucharadas de vinagre balsámico
- Sal
- Pimienta
- 100 grs de mantequilla
- 1 huevo
- 1 ½ taza de harina sin polvos

Preparación:

- Pelar las cebollitas, use como 15, ponerlas en un sartén con un chorro de aceite de oliva más 6 cucharadas de vinagre balsámico más sal y pimienta y cocinar hasta que estén doradas y blandas. Si se secan le agregas agua.
- MASA: mezclar 100 grs de mantequilla más 1 huevo, 1 1/2 taza de harina sin polvos y sal. Llevar al refri por 30 min. Uslear y hacer un círculo más grande que el sartén. Poner la masa sobre las cebollas y acomodar los bordes para que cubran las cebollas de los bordes.
- Llevar al horno a 180 grados hasta que la masa esté dorada. Esperar unos minutos y con cuidado, dar vuelta la tarta para que queden las cebollas hacia arriba.

