

ENTRADAS

MINI QUICHES DE CEBOLLA CARMELIZADA



Ingredientes:

- Masas de empanadas
- Cebolla Caramelizada
- Aceite De Oliva
- 3 cebollas
- 1/2 taza de vino blanco
- Azúcar
- Queso azul
- 4 yemas
- 2 huevos
- 200 g de crema
- 80 g de queso rallado
- Sal
- Pimienta
- 1 pizca de nuez moscada

Preparación

- Poner las masas de empanadas (para horno o de hoja del supermercado) en los moldes de muffin previamente aceitadas.
- Cebolla Caramelizada: poner en un sartén Aceite De Oliva + 3 cebollas cortadas plumas pequeñas salpimentar y cocinar a fuego muy bajo hasta que estén transparentes (si las haces lentamente, puede ser 50 a 60 minutos) quedarán dulces y caramelizadas con su propia azúcar).
- Agrega 1/2 taza de vino blanco de [@viumanentwinery](#) y sigue cocinando hasta que se evapore todo el líquido. Si quieres que queden más dulces, puedes agregar 1 o 2 cucharada de azúcar y terminar de caramelizar.



- Poner dentro de cada masa, 1 cucharadita de cebolla caramelizada +1 poco de queso azul desmigajado.
- Si prefieres puedes agregar el relleno que más te guste.
- MEZCLA RELLENO BÁSICA: poner en un Bowl 4 yemas + 2 huevos + 200 g de crema + 80 g de queso rallado + sal + pimienta +1 pizca de nuez moscada.
- Mezclar todo y cubrir el relleno de los quiches con la preparación. "Semi Enterrar" 1 trozo de higo sobre cada quiche.
- Llevar al Horno 180° por 35 a 40 minutos hasta que se dore y estén firmes.

