

Tarta de cebolla

30-45 minutos de preparación y 1 hora y 20 minutos de cocción (más enfriado)

Para 6 personas

Ingredientes

1 kg de cebollas en rodajas finas
2 cucharadas de aceite de oliva
60 gr de mantequilla
3 cucharaditas de hojas secas de albahaca o tomillo
4 dientes de ajo machacados
40 gr de aceitunas negras sin hueso finamente picadas
225 gr de harina
60 gr más de mantequilla fría
2 cucharadas de queso rallado, por ejemplo parmesano
125 gr de crema de queso o nata
1 huevo
2 cucharadas de zumo de limón
150 gr de queso de cabra

Preparación

1. Poner las cebollas peladas en un cuenco resistente al calor y añadir agua hirviendo suficiente para cubrirlas todas. Dejar que repose 15 minutos.
2. Calentar el aceite y la mantequilla en una cazuela o sartén. Añadir la cebolla picada y cocinarla a fuego bajo, removiendo ocasionalmente, durante unos 20 minutos o hasta que la cebolla esté muy blanda y bien dorada.
3. Incorporar removiendo la albahaca o tomillo, el ajo y las aceitunas. Cocinamos otros 10 minutos a fuego bajo y dejamos enfriando a temperatura ambiente.
4. Aceitar ligeramente un molde bajo. Batir la harina, el resto de la mantequilla, el queso rallado (parmesano) y la mitad de la nata o crema de queso hasta que quede todo bien mezclado. Añadir el huevo y zumo necesario para que ligen los ingredientes.
5. Extender la masa lo suficiente para que cubra el interior del molde preparado. Introducirla en el molde y presionar bien por los laterales del molde. Colocarlo sobre una bandeja para horno y hornear sin cubrir a 200-210 °C durante 20 minutos o hasta que se dore. Dejar que se enfrie.
6. Mezclar el resto de la nata o crema de queso y el queso de cabra y extender la mezcla sobre la base del molde. Cubrir con la mezcla de cebolla y hornear sin tapar a 180-190 °C durante unos 30 minutos o hasta que el relleno esté firme. Servir a temperatura ambiente.

Consejos: La tarta puede prepararse con 2 días de antelación y guardarse cubierta en el frigorífico. Si se prefiere se pueden utilizar láminas de hojaldre preparadas en lugar de hacer la masa descrita.