

Pastel de cebolla con pan

Para 5-6 personas

Ingredientes

- 2-3 **cebollas tiernas**
o
1 **cebolla seca** mediana (si queréis sabor suave, pelarla y ponerla a remojo la noche anterior)
- 50-75 gr. de **pan**
- 1 taza de leche (opcional)
- 1 cucharada de nata (opcional)
- 100 gr. de jamón (opcional)
- 2-3 **huevos**
- 2 cucharadas de **harina** de trigo
- 50 gr. de **queso de cabra curado** rallado
- 1/2 **queso** pequeño **de fermentación láctica** cortado en láminas finas (opcional)
- 1 sobre de levadura en polvo (se podría probar con masa madre)
- 1 cucharadita de mantequilla (para engrasar el molde)
- 2 cucharadas de **pan** rallado
- Sal y pimienta

Preparación:

1. Podemos utilizar pan seco pero este pastel está tan bueno que lo podemos hacer también con pan tierno si no apetece esperar a que se seque.
2. Si usamos pan seco lo ponemos a remojo con leche y si utilizamos pan tierno podemos usarlo tal cual en trocitos o si se prefiere también a remojo con leche.
3. Picamos la cebolla y si preferimos hacer el pastel con jamón también, lo cortamos en taquitos.
4. Doramos la cebolla con el jamón (opcional) y después hay que dejar enfriar (sino se cuajará el huevo). Precalentamos el horno a 180°C.
5. Batimos los huevos, con la harina, el pan, el queso rallado, la cucharada de nata (opcional) y la levadura. Finalmente mezclamos también con el sofrito, ya enfriado.
6. Engrasamos el molde y espolvoreamos pan rallado, para conseguir que no se pegue.
7. Vertemos la mezcla con los huevos y el resto de ingredientes y horneamos unos 45 minutos
8. Se puede servir frío en rebanadas, con láminas de queso de fermentación láctica por encima. Ideal para disfrutar al día siguiente en cualquier parte, lo podemos llevar en un taper.

Consejo: Esta receta, como si de una tortilla de patata se tratase, tiene muchísimas variantes así que animaros a probar echándo imaginación, cambiando proporciones...