

Una receta fácil y económica: La clave para hacer la mejor tarta de cebolla y queso cremosa

21/05/2024



La **tarta de cebolla** es ideal para el almuerzo y para compartir en familia. Aprendí a preparar la **receta** con un **ingrediente secreto** para que te quede más rica y más cremosa en pocos minutos.

Una **receta** sencilla, con ingredientes que es probable que ya tengas en tu alacena y que no toma mucho tiempo. Animate a hacer la tarta de cebolla y queso con el **ingrediente secreto**.

Los ingredientes necesarios para preparar la receta de tarta de cebolla y queso

- 1 masa para tarta (comprada o preparada en casa)
- 4 cebollas medianas
- 5 huevos medianos o 4 grandes

- 50 g de queso duro rallado o 100 de queso semiduro rallado
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 3-4 cdas. de aceite
- Clave : 200 cc de crema de leche o leche

El paso a paso de la receta de tarta de cebolla y queso con un ingrediente secreto

1. En una sartén calentar un poco de aceite y poner la cebolla cortada en juliana fina e ir removiendo. Cocinar hasta que pierda rigidez y agregar condimentos. Seguir cocinando unos minutos más hasta que la cebolla quede dorada. Reservar y dejar entibiar.
2. En un bowl batir los cinco huevos con el queso, la crema o leche y los condimentos a gusto. La idea es que quede una mezcla como de flan salado.
3. Forrar una tartera mediana con la masa para la tarta y como tip para agregarle más sabor, pintarla con mostaza en la base si se desea un gusto diferente.
4. Encender el horno y cuando ya esté caliente, poner en la masa la capa de las cebollas cocidas, por encima volcar la mezcla de huevo, queso y leche. Ahora si, llevar al horno unos 40 minutos a temperatura media, hasta que cuaje bien el relleno y se dore un poco la masa.

Fuente: Radio Mitre