

Receta de Tarta de Cebolla Caramelizada y Queso Brie

18 Mar 2019



Buenos días a tod@s, la receta que os dejo hoy espero que os guste, se trata de una **Tarta Salada de Cebolla Caramelizada y Queso Brie**, queda muy rica y es muy fácil de preparar, además lleva muy pocos ingredientes.

Ingredientes

- Masa de hojaldre (una lámina)
- Cebolla (dos o tres)
- Queso Brie
- Azúcar blanco o moreno (dos o tres cucharadas)
- Aceite de oliva
- Hierbas provenzales (al gusto)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180º/190º
 2. Colocar la masa de hojaldre sobre papel de hornear en la bandeja del horno y dejar dentro del horno hasta que esté doradita
 3. Cortar las cebollas en juliana y hacerlas en una sartén con aceite de oliva a fuego lento hasta que se caramelicen, a media cocción poner el azúcar y remover bien
 4. Cortar el queso en lonchas finas
 5. Cuando el hojaldre esté dorado, sacarlo y montar la tarta poniendo sobre la masa la cebolla caramelizada y después las lonchas de queso brie
 6. Rociarlo con un chorrito de aceite de oliva y espolvorear las hierbas provenzales
 7. Meterla unos minutos más en el horno para que el queso se funda
 8. Servir y....buen provecho!!!
-