



## TARTA DE CEBOLLA Y QUESO DE CABRA 6 porciones

### Ingredientes:

- ¼ de barra de mantequilla
- 1 cebolla mediana, fileteada
- 1 ¼ tazas de leche
- 1 huevo
- Sal y pimienta, al gusto
- 600 g de pasta de hojaldre
- 1 paquete de queso de cabra, troceado (200 g)
- Queso manchego, rallado

Horno precalentado a 180° C

### Método de preparación:

1. En una sartén caliente funde la mantequilla fríe la cebolla hasta que esté transparente; reserva.
2. En un tazón mezcla con la ayuda de un batidor globo la leche, con el huevo, sal y pimienta al gusto.
3. En una superficie plana, previamente enharinada extiende la pasta hojaldre con la ayuda de un rodillo hasta obtener 1 cm de grosor. Cubre los moldes para tarta de tamaño individual, previamente engrasados y enharinados.
4. Coloca en cada molde un poco de cebolla, queso de cabra, la mezcla de leche y huevo, espolvorees queso manchego. Hornea durante 30 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio.

Tiempo de Preparación: 25 min

Tiempo de Horneado: 30 min

Grado de Dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*



---

**Fácil:** \*\*  
**Medio:** \*\*\*  
**Difícil:** \*\*\*\*  
**Muy Difícil:** \*\*\*\*\*