

Tarta de cebolla caramelizada y queso de cabra

Ingredientes:

- 300 gr de masa quebrada
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 15 gr de mantequilla sin sal
- 4 cebollas medianas, cortadas en finas rodajas
- 2 ramitas de tomillo, y un par más para adornar
- 1 huevo
- 100 ml de nata para cocinar
- 75 gr de queso de cabra

Preparación:

1. Estirar la masa quebrada en el molde que se vaya a usar y dejarla enfriar en la nevera durante media hora. Precalentar el horno a 200° C.
2. Mientras tanto ir caramelizando la cebolla. Este paso puede hacerse con antelación para agilizar todo el proceso. En una cazuela, calentar el aceite y la mantequilla. Añadir la cebolla, echar un poco de sal y revolver bien. Tapar la cazuela y dejar que se cocine a fuego medio unos 40 minutos, removiendo de vez en cuando y hasta que ésta esté bien blandita. Una vez transcurridos los 40 minutos, añadir el tomillo cortado bien finito y dejar cocer 3-4 minutos más a fuego alto hasta que la cebolla se caramelicé.
3. Sacar el molde con la masa quebrada de la nevera, cubrirlo con papel vegetal y distribuir algo de peso encima (cualquier tipo de legumbre vale perfectamente para este fin). Hornear la base durante 20-30 minutos.
4. Al sacar el molde del horno bajar la temperatura a 170° C. Retirar el papel y los pesos (o legumbres) de la base y distribuir la cebolla caramelizada por toda la superficie.
5. Batir el huevo y la nata, salpimetar y verter la mezcla sobre la cebolla. Repartir las láminas de queso de cabra por toda la superficie y hornear la tarta durante 25-30 minutos o hasta que el relleno haya cuajado.
6. Adornar con unas ramitas de tomillo y servir enseguida.

