



Tarta de calabaza y cebolla

Masa quebrada fresca para tartas saladas.

2 Cebollas dulces grandes

1 Calabaza de un 1Kg aproximadamente (700 gr. Puré de calabaza al horno)

3 Huevos

150 gr. Crema de leche

150 gr. Queso crema

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Pimienta

200 gr. Queso parmesano

1- Siguiendo las instrucciones del fabricante horneamos la base para la tarta.

2- Cocinamos la calabaza en el horno o en el microondas para hacerla un puré.

3- Partimos las cebollas dulces en juliana fina. En una sartén con un chorrito de aceite de oliva virgen la caramelizamos en su propio jugo.

4- Juntamos en un bol el puré de calabaza y la cebolla caramelizada. Salpimentamos.

5- Batimos los huevos y los salpimentamos. Los mezclamos con la crema de leche y el queso crema. Por último agregamos el queso rallado.

6- Añadimos el puré de calabaza y la cebolla caramelizada, mezclamos bien y volcamos sobre la base para tartas.

7- Horneamos a 170° durante 45 minutos aproximadamente. Sacamos del horno y dejamos enfriar antes de servir.