

PASTEL DE CEBOLLA CARMELIZADA

Cebolla:

- 1 ½ kilo de cebolla rebanada
- 1 Cucharada de aceite
- 1 Cucharada de mantequilla
- ½ cucharita de sal
- ¼ de cucharita de pimienta negra molida

Masa:

- 1 ½ tazas de harina (mitad integral y mitad blanca)
- ½ cucharita de sal
- 4 Cucharadas de aceite
- 3 a 4 Cucharadas de agua fría

Crema:

- 1 taza de crema de vaca
- 3 huevos
- ½ cucharita de Nuez Moscada rallada
- ½ cucharita de Sal
- ¼ de cucharita de Pimienta negra molida
- 200 gms de queso rallado

Preparación:

1. En un sartén se calienta el aceite y la mantequilla a derretir, se añaden las rajadas de cebolla y la sal y pimienta. Se va a dejar dorando la cebolla hasta que se suavice y tome un color caramelo aproximadamente 20 minutos o hasta más. Debes de terminar con la cantidad de cebolla muy reducida y color café. Se aparta mientras se hace los demás.
2. Para hacer la masa se mezclan las harinas con la sal, se le añade el aceite y posteriormente el agua necesaria para juntar en una bola. Se extiende la masa para cubrir el fondo de un molde para pastel.

3. Para hacer la crema se agrega al vaso de la licuadora la crema, los huevos, la nuez moscada, la sal, la pimienta y se licúa hasta dejar una salsa tersa.
4. Se mezcla la cebolla con la salsa y el queso rallado y se vacía sobre la masa.
5. Se hornea a 180°C o 350°F durante 40 minutos aproximadamente. Debe verse sólido y dorado.
6. Se puede comer caliente o a temperatura ambiente.

