

Pastel de cebollas rojas caramelizadas con queso Vincent

Este delicioso pastel combina cebollas rojas dulces caramelizadas con tomillo y queso Vincent. Delicioso, servido caliente con patatas y ensalada verde.



Para 6 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora y 10 minutos

Ingredientes

25g de mantequilla

3 cebollas rojas grandes, cortadas finamente

30ml de tomillo fresco picado

350g de pasta quebrada

330ml de crema fresca (crème fraîche)

3 huevos medianos

Un pellizco de nuez moscada

150g de queso Vincent rallado

Tomillo para el aderezo

Preparación

1. Derrita la mantequilla en una sartén grande, añade las cebollas y el tomillo, tape y déjelo en el fuego durante 30-35 minutos. Remueva de vez en cuando, hasta que las cebollas empiecen a caramelizarse. Deje enfriar.
2. Precaliente el horno a 190 °C. Saque la masa de pasta quebrada y utilice un molde para quiches de 23 cm con el fondo desmontable. Cubra la base con el papel de horno y rellene con habas o guisantes. Hornee durante 15 minutos, a continuación, quite el papel y las habas y vuelva a colocar en el horno durante 5 minutos más hasta que se dore.
3. Coloque la crema fresca, los huevos y la nuez moscada en un recipiente y bátilo todo. Añada las cebollas y la mitad del queso Vincent y viértalo todo en el fondo de la base de la masa. Espolvoree con el queso restante y con una pequeña cantidad de tomillo.
4. Hornee durante 30 minutos hasta que la parte de arriba esté dorada y el relleno listo. Deje enfriar durante 5 minutos y, a continuación, corte en rodajas. Sirva con un tomate y ensalada verde variada.

Truco del cocinero

- Una vez que haya introducido la masa en el molde, coloquelo en el congelador durante 15 minutos para que la masa se asiente y mantenga la forma cuando se cocine en el horno.