

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Tarta de cebolla con Queso Brugge Aperó

Tarta de cebolla con Queso Brugge Aperó

Ingredientes:

- 1 lámina de hojaldre
- 120 g de Queso Brugge Aperó en cubitos
- 2 cebollas en aros
- 25 g mantequilla
- 200 g de tocino ahumado, en cubitos
- 3 huevos
- 300 ml de nata
- ½ cucharadita de nuez moscada
- Sal y pimienta
- 300 g de judías secas

Bereiding:

Forrar un molde de 23 cm de diámetro con papel para hornear. Colocar la masa de hojaldre sobre el papel y apretar en los bordes. Hacer unos cuantas perforaciones con un tenedor y colocar encima de la masa de hojaldre otro papel de hornear. Repartir las judías secas sobre toda la superficie del papel de hornear.

Hornear 15 a 20 min a 200°C. Retirar las judías secas y el papel de hornear.

En una sartén, freír los aros de cebolla junto con la mantequilla y el tocino durante 10 min.

Batir los huevos con la nata y sazonar con la nuez moscada, pimienta y sal.

Repartir la mezcla de cebollas sobre la masa horneada, cubrir con el Queso Brugge Aperó para terminar con la mezcla de huevo y nata.

Hornear a 180°C durante 45 minutos hasta que el relleno quede seco y tenga una color dorado.

4 personen

60 min

Plato principal

2.5

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/tarta-de-cebolla-con-queso-brugge-aperó>