



Mini tartaletas con cebolla y queso de cabra

Receta de V-ZUG AG



Preparación	15 Min.
Tiempo de cocción	25 Min.
Unidad	16
Aparato	CombiSteamer V6000 45 a partir de 2021

Cebolla caramelizadas y cremoso queso de cabra bajo una crujiente cubierta de hojaldre: una versión salada de la tarta tatin en formato mini. Las cebollas dulces armonizan con el queso especiado y un toque de tomillo.

Tartaletas

- 40 g Azúcar
- 20 g Manteca, en trozos pequeños
- 2 Cebollas rojas, partidas por la mitad, en tiras
- 6 Ramitas de tomillo, Hojas arrancadas
- ¼ Cucharadita Sal
- Un poco de pimienta
- 50 g Queso de cabra
- 1 Hojaldre rectangular enrollado, (aprox. 42 x 25 cm)

Servir

- 1 Cucharada sopera Vinagre de Módena blanco
- ½ Cucharada sopera Aceite de oliva
- un poco de flor de sal

Tartaletas





Colocar ½ cucharadita de azúcar en 4 filas, cada una a 7 cm de distancia, en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Poner una nuez de mantequilla encima de cada una. Esparcir por encima la cebolla y el tomillo, salpimentar y desmenuzar el queso de cabra por encima. Desenrollar el hojaldre, cortar redondeles de unos 7 cm cada uno, colocarlos sobre las cebollas, presionar bien los bordes con un tenedor. Colocar la bandeja en la cámara de cocción fría y hornear durante aprox. 25 minutos a 210 °C con el programa de horneado profesional clásico hasta que se dore. Sacar la bandeja, dar la vuelta con cuidado con una espátula

Introducir bandeja

Horneado profesional clásico 210 °C durante 25 Min.

Servir

Mezclar el vinagre y el aceite. Colocar las tartaletas en una fuente, rociarlas con la vinagreta y espolvorear un poco de flor de sal.

Consejos

En lugar de queso de cabra fresco, utilizar queso de leche de vaca o una alternativa vegana al queso fresco.

Accesorios

Molde redondo de ø7 cm aprox.

Bandeja

Información complementaria

Creado el

13.03.2026

