

Les cuinetes de la nena

per Clara Martí



Tartaleta de ceba caramel·litzada, poma, brie i nous

Tenir un sopar amb amics sempre és un gran moment per fer algun invent culinari i pobrets meus, si és que els faig servir de conillots d'indies, però si encara em parlen és que el resultat va ser bo.



Ingredients:

1 pasta de full
200 gr de brie
Mitja poma
500 gr cebes
40 gr de sucre moré
Nous

www.lescuinetesdelanena.cat

Instruccions



Tallem la ceba en juliana i la posem en una paella amb oli a foc baix uns 5 minuts.



Quan la ceba estigui transparent afegim el sucre moré i removem fins que quedi ben barrejat. Ho deixem fins que la ceba estigui caramel·litzada i reservem.



A la pasta de full li tallem unes rondones i les posem en el motlle dels muffins.



A sobre de la pasta de full, posem la ceba caramel·litzada a temperatura ambient, el brie tallat a trossets, la poma rallada i esmicolem una mica les nous i les espolvoregem per sobre.



Ho posem uns 10 minuts al forn o fins que la pasta estigui dorada.