

TATIN DE CHALOTAS CONFITADAS

INGREDIENTES

500 g chalotas
1 lámina de masa brisa
Unas hojas de tomillo fresco
80 gramos de azúcar
30g mantequilla
3 cucharadas de aceite
Sal

MODO DE HACERLO

Precalentar el horno a 180°C.

Pelar las chalotas.

Poner en una sartén apta para el horno al fuego la mantequilla, y el aceite. Agregar las chalotas y dejar que se hagan a fuego medio, dándoles la vuelta para evitar que se quemen.

A los 10 minutos agregar el azúcar y dejar caramelizar otros 5 minutos.

Salpimentar, espolvorear con hojas de tomillo, y apagar el fuego.

Coger la masa brisa, y tapar las chalotas metiendo los bordes hacia adentro.

Hornear 25 minutos, o hasta que la masa esté dorada.

Sacar del horno y desmoldar dando la vuelta a la sartén. Decorar con unas ramas de tomillo.