



INGREDIENTES:

- 1 hoja de hojaldre
- 4 ó 5 cebollas blancas
- aceite de oliva para freír la cebolla
- sal
- pimienta negra en polvo

ELABORACIÓN:

1. Pelar y cortar las cebollas en juliana (en aros finos) añadir sal pimienta negra en polvo, y poner a pochar en una sartén con el aceite, a fuego bajo, ha de quedar suave, flojita, transparente, y nada quemada, y eso lo conseguiremos si la freímos a fuego lento, tapada y removiéndola continuamente.
2. Cuando esté pochada y lista, sacar y ponerla en un colador para que escurra muy bien el aceite, y empezar a precalentar el horno, a 180 grados, calor arriba y bajo.

COCA DE HOJALDRE CON CEBOLLA (Tradicional)



El cocado de hojaldre con cebolla es un plato tradicional de la cocina catalana que se prepara con una base de hojaldre y un relleno de cebolla caramelizada.

