Galette Francés

con Cebollas Caramelizadas y Queso

Si hay una combinación exquisita que no puede fallar son las cebollas caramelizadas con queso derretido. Si a eso le sumamos una masa de hojaldre exquisita, un poco de remero y mucho amor, se convierte en un galette francés imperdible. Las cebollas se caramelizan lentamente en la sartén, y luego se cocina al horno para derretir el queso y dorar la masa.

Contiene: Frutos Secos • Gluten

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja

1.5 kilo de cebolla

ramitas de tomillo/romero

1 base de tarta de hojaldre

100 gr de queso de almendras

Nutrición por porción: Calorías 664kcal, Grasas 40 g, Carbohidratos 70 g, Proteínas 20 g

- Algunos ingredientes pueden venir juntos en la misma bolsa para mayor comodidad al momento de cocinar.
- Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Ingredientes en casa

- ✔ Sal
- ✔ Aceite de oliva
- ✔ Pimienta

Utensilios

- ✔ Bandeja de horno
- ✔ Sartén / Olla

Comé más plantas.

Galette Francés

con Cebollas Caramelizadas y Queso

1 – COCINÁ LAS PAPAS

• Lavá los **productos frescos**.

• Precalentá el horno a 200 ° C

• Pelá y cortá las **cebollas** en rodajas finas.

Cocinando para 4

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

2 – EMPEZÁ A CRAMELIZAR

• Agregá 2 (4) cucharadas de aceite vegetal en una olla/sartén a fuego medio-alto. A continuación, sin esperar que el aceite se caliente, agregá las **cebollas en rodajas** y 1 (2) cucharadita de sal y revolvé.

• Cociná con la olla parcialmente tapada para acelerar la primer parte de la cocción, revolviendo ocasionalmente para vigilar que nada se pegue.

3 – TENÉ PACIENCIA.. VALE LA PENA

• Luego de 4-5 minutos, cuando veas que las **cebollas** se hayan ablandado, retirá la tapa para que pueda salir el vapor, ya que el exceso de agua evitará que las cebollas se caramelicen.

• Continuá revolviendo y raspando las **cebollas** cada minuto o dos, prestando atención a los signos de dorado en el fondo de la olla. Cuando el dorado comienza a acelerarse, bajá el fuego para mantener la caramelización lenta y uniforme. El proceso de caramelización puede llevar 30 minutos.

4 – TERMINÁ LAS CEBOLLAS

• A medida que el glaseado marrón (¡que es delicioso!) se acumula debajo de las cebollas, raspalo con una cuchara de madera y revolvé. Cociná, revolviendo cada 2/3 minutos, hasta lograr un marrón uniforme.

TIPS:

• Durante la cocción, agregá 3 (6) cucharadas de vinagre balsámico para potenciar la caramelización de las cebollas.

• Una vez que llegás a un color marrón uniforme, las cebollas están listas.

• Si durante el proceso de cocción notás que las cebollas se te van quemando, es posible que tengas que bajar el fuego o ir agregando agua bien caliente (de a poco) para poder ir raspando el fondo y evitar que se pegue.

• Tené en cuenta que si agregás agua, tenés que esperar a que se evapore en su totalidad antes de apagar el fuego.

• Es mejor si utilizás una sartén antiadherente.

5 – ARMÁ TU GALETTE FRANCÉS

• Desenrollá la **masa de hojaldre** sobre una bandeja de horno previamente aceitada.

• Apilá la **cebolla caramelizada** en el medio de la masa de hojaldre y esparcilo uniformemente, dejando un borde de 4 cm.

• Desmenuzá con la mano (o corta en tiras finas) el **queso** y esparcilo sobre el **relleno de cebolla**. Doblá los bordes de la **masa de hojaldre** sobre el **relleno** haciendo pliegues como se ve en la foto: este es tu **gallete francés**.

• Con la ayuda de un pincel o cuchara, pintá con aceite los bordes del **galette**, y espolvoreá por encima del queso algunas **hojitas de tomillo**.

• Llevá al horno por aproximadamente 20 minutos.

6 – ¡A COMEER!

• Una vez listo, dejá enfriar el **gallete francés** por 5 minutos antes de cortar, ¡a comeeer!