



tarta de chalotes caramelizados

El chalot es originario de Asia Central y llegó a la gastronomía francesa pasando por Ashkelon (Israel) después de la Primera Cruzada. Esta receta se puede elaborar con chalotes rosados o grises, éstos últimos siendo más aromáticos. Degustar la tarta con una ensalada verde y vinagreta balsámica.



ingredientes para 4 personas

32 chalotes
250 gramos de pasta hojaldrada
1 cuchara sopera de azúcar
120 gramos de mantequilla
3 cucharas soperas de miel
1 cuchara sopera de vinagre balsámico
1 cuchara cafetera de sal con especias Aïnoa

preparación

1. Pelar los chalotes y sumergirlos enteros en agua hirviendo ligeramente salada. Escurrir y reservar.
2. Colocar la pasta hojaldrada en un molde para tartas y picar el fondo con un tenedor. Espolvorear con el azúcar.
3. Derretir la mantequilla en una sartén, agregar los chalotes enteros y dejar dorar. Agregar la miel, el vinagre balsámico y la sal con especias Aïnoa. Salpimentar.
4. Colocar los chalotes uno por uno sobre la pasta hojaldrada. Hornear por 30 minutos en un horno precalentado a 210°C.
5. Servir tibio.



A esta receta se le pueden poner las especias de Jardin Secret: **roma** por sus sabores mediterráneos

