

# LAS RECETAS DE ALICHY

## TARTA DE CEBOLLA

### Para la pasta:

150 grs. de harina  
90 grs. de mantequilla  
3 o 4 cucharadas de agua tibia  
1 yema de huevo  
sal.

### Para el relleno:

1 Kg. de cebollas  
1 vaso de leche evaporada  
100 grs. de bacón  
50 grs. de mantequilla  
1 vaso de vino blanco  
4 huevos  
sal y pimienta.

Ponga la harina sobre la mesa, con un huevo en el centro, donde incorporará la yema la sal y la mantequilla en trocitos (que esté blanda). Añada el agua y mézclelo todo con los dedos, sin amasar, hasta que esté todo unido. Extiéndala con rodillo hasta que cubra un molde de tarta formando un borde. Deje descansar durante media hora cubierta con una servilleta. Hornear de 10 a 15 minutos.

Pele las cebollas y córtelas en rodajas finas y póngalas a cocer con el vino y la mantequilla a fuego muy suave durante 40 minutos. Aparte mezcle 3 yemas y 1 huevo entero, batiendo con la leche. Añada la cebolla y el bacón cortado en trocitos y algo frito. Sazone con sal y pimienta y vierta la mezcla en la tarta. Hornear a horno suave durante 15 o veinte minutos.

¿Su regalo preferido?

¿Su mejor juguete?

¿El material escolar para sus hijos?

en

**SAN FRANCISCO, S.L.**

Precios sin competencia

¡No lo dude!

San Francisco, 20

TALAVERA

— Lámparas de colgar de todas clases.

— Apliques de pared.

— Pies de mesa y mesilla.

— Plafones.

— Todo para el adorno e iluminación de su hogar en

**LAMPARAS  
"SAN FRANCISCO"**

Fábrica propia en Patrocinio  
San José (San Marcos, 2)

San Francisco, 20  
Teléfono 80 16 50

TALAVERA