



Tarta Tatín de chalotas con jamón de pato Martiko

Receta para 4 personas. Preparación: Asar las chalotas ya peladas, cortadas por la mitad y sazonadas, con unos trozos de mantequilla, en un horno a 150 grados hasta que estén caramelizadas. Estirar el hojaldre fino, colocar las chalotas confitadas sobre la masa y hornear a 180 grados durante 15 minutos. Terminar colocando el jamón de pato y aromatizar con un poco de tomillo.

[VER RECETA EN LA WEB >>](#)

Una receta
elaborada por:



AUTOR

Martiko

PRODUCTO

Jamón de pato

OCASIÓN

Especial

INGREDIENTES

1 paquete de jamón de pato Martiko
1/2 kg de chalotas
1 lámina de hojaldre
2 cucharadas de mantequilla
Sal al gusto
Una rama de tomillo fresco