



## Puffed onion and cheese squares



*Categoria*  
Brunch



*Tempo de preparação*  
Rápido



*Dificuldade*  
Fácil



*Custo*  
Intermediate



*Com quem?*  
With friends



*Nº de pessoas*  
4 pessoas

### Ingredientes



To taste: Gallo D.O.  
Madeira Wine Vinegar

- 1 pack of puff pastry squares
- 200g of cheese for the raclette
- 4 onions
- To taste: arugula
- To taste: thyme
- To taste: fleur de sel
- To taste: pepper

### Method of preparation

1

Start by cutting thin strips of puff pastry and place them on the squares limits.

2

At the centre of the squares, place the onion cut into thick half-moons and spread the cheese.

3

Sprinkle with the thyme and cook in a pre-heated oven at 190°C.

4

Remove from the oven and drizzle with Gallo D.O. Madeira Wine Vinegar.

5

Serve with arugula.

### Produtos utilizados



*Gallo D.O. Madeira Wine*  
*Vinegar*  
Selected Origin Vinegar

Veja também

---

 Brunch  Rápido  Fácil

*Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado*

---

 Brunch  Rápido  Fácil

*Tostada com tomate e ovo frito*

---

 Brunch  Demorado  Médio

*Waffles de legumes com tomate e abacate*

---

 Brunch  Médio  Fácil

*Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão*

---

 Brunch  Médio  Médio

*Espargos com salmão e ovo escalfado*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide