

Cebollas rellenas



Ingredientes:

4 cebollas
1/4 Kg de carne picada
1/4 l. de leche
1 limón
1 huevo
ajo
perejil
canela
sal y pimienta.

Preparación:

En una fuente se hace una masa con la carne picada, sal, perejil, pimienta, ajo, una pizca de canela, un poco de leche, limón y una yema.

Se escogen cebollas de un tamaño similar, se cortan por arriba y se les quitan las capas del centro hasta dejar las cebollas con un grosor de medio centímetro.

Se introduce una porción de la masa preparada en los huecos de las cebollas, se barnizan las superficies con clara batida, se pasan por harina y se doran en aceite colocándolas boca abajo.

En el aceite sobrante, se fríe un poco de cebolla picada, a la que se agregan dos cucharadas de harina y tres de vino.

Cebollas rellenas

Se coloca este preparado en una cacerola, junto con las cebollas y se añade agua hasta cubrirlas. Se deja cocer y cuando las cebollas estén tiernas, se hornean un poco y se sirven.