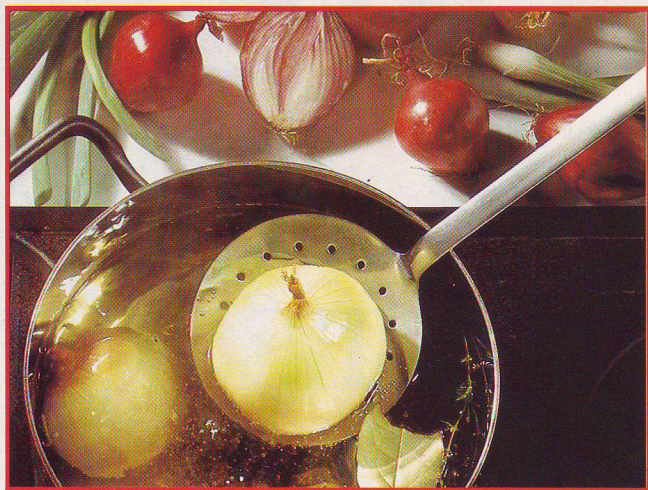


Buenos platos con **cebollas**

Nos harán llorar de placer



Cebollas rellenas con salsa de cebollinos

Ingredientes

(para 4 personas):

8 cebollas medianas, perejil
70 g de miga de pan rallada
100 g de chicharrones
½ kg de carne de buey picada
3 dientes de ajo, 1 huevo
sal, pimienta, tomillo, caldo
aceite, vinagre, 1 hoja de laurel

Para la salsa de cebollinos:

½ litro de caldo, 1 cebolla
¼ de litro de crema de leche
2 manojos de cebollinos
1 cucharada de mantequilla
1/16 de litro de vino blanco
sal, pimienta, zumo de limón

Pelar las cebollas y cocerlas de 8 a 10 minutos en agua ligera-

mente salada aromatizada con una hoja de laurel, un chorrito de vinagre y unas ramitas de tomillo. Sacarlas con un cucharón agujereado y ponerlas inmediatamente en un bol con agua fría. Pasado un rato, escurrirlas bien. Cortar el casquete superior de cada cebolla y vaciarlas con una cucharilla. Cortar a daditos la pulpa de la cebolla y reservarlos para el relleno.

Para preparar el relleno, pelar los ajos y chafarlos en un prensaajos. Picar finamente los chicharrones. Lavar el perejil, separar las hojas de los tallos y picarlas. Calentar un poco de aceite en una sartén y añadir los chicharrones, el ajo, la pulpa de las cebollas y el perejil; sofreír a fuego suave. Sazonar con sal y pimienta. Amalgamar los ingredientes; después, poner la mezcla en un colador para que escurra.

Poner en un bol la carne picada, añadirle la miga de pan rallada, el huevo y el sofrito con los chicharrones. Mezclar bien y rectificar el sazonamiento si es necesario. Rellenar las cebollas con este preparado y cubrirlas con las tapaderas (los casquetes antes cortados). Untar con aceite una bandeja de horno, colocar en ella las cebollas y cocerlas en el horno, a 180°C, durante 40 minutos. Si parece necesario, añadir de vez en cuando un poco de caldo.

Para preparar la salsa de cebollinos, pelar la cebolla, picarla y freírla en mantequilla hasta que esté dorada. Verter el vino en el recipiente que contiene las cebollas y dejarlo hervir hasta que se reduzca a la mitad. Incorporar la crema de leche y prolongar la cocción hasta que la salsa esté cremosa. Sazonar con sal, pimienta y zumo de limón. Lavar los cebollinos y picarlos muy finos; después, agregarlos a la salsa. Amalgamarla bien. Sacar las cebollas del horno y servir las con la salsa de cebollinos.

Como guarnición, servir patatas o ensalada □

Cebolla confitada

Ingredientes

(para 4 personas):

1 botella de oporto
1 botella de vino tinto de cuerpo
1 kg de cebollas rojas
tomillo
2 cucharadas de miel
1 cucharada de azúcar
aceite
sal, pimienta

Pelar las cebollas, cortarlas por la mitad y cortar el extremo de las raíces. Cortarlas a daditos de ½ cm. Calentar unas 2 cucharadas de aceite, añadir el azúcar y esperar a que adquiera un color ligeramente dorado; entonces incorporar la cebolla y glasearla, removiéndola frecuentemente. Verter en el recipiente el vino tinto y el oporto y sazonar con sal y pimienta. Aromatizar con unas ramitas de tomillo y dejar cocer hasta que las cebollas estén tiernas. La mayor parte del líquido se habrá evaporado y la cebolla tendrá la consistencia de una mermelada. Hacia el final del tiempo de cocción, agregar la miel, que dará a la cebolla confitada un aspecto brillante. Servir esta cebolla con platos de cordero, buey o pescado □

Sopa cremosa de cebolla

Ingredientes

(para 4 personas):

600 g de cebollitas tiernas
¼ kg de champiñones
½ litro de caldo de buey
1/8 de litro de vino blanco
3/8 de litro de crema de leche
para montar
2 dientes de ajo
sal, pimienta
mantequilla, aceite

Quitar las hojas verdes exteriores de las cebollitas. Cortar en aros finos las hojas de color verde claro y picar muy fino lo restante de las cebollas. Limpiar y lavar los champiñones; enjuagarlos y, cuando estén secos, cortarlos a daditos. Freírlos en un poco de aceite; sazonarlos con sal, pimienta y ajo chafado. Dejarlos escurrir en un colador de metal. Cocer durante unos minutos, en agua con sal, una tercera parte de los aros de cebolla, después escurrirlos, sumergirlos en agua fría y escurrirlos de nuevo.





Cebolla confitada



Cebollas rellenas



Sopa de cebolla



Ensalada de cebolla

