

Cebollas rellenas con crumble de tomate

Tempo di preparazione: 40 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

Aceite OVE: c/n.Ajo: 1 diente

Carne picada de vacuno: 100 g
Cebollas rojas: 2 unidades
Hierbas aromáticas: 30 g

Huevo entero: 1Pan duro: 80 gPimienta: c/n.

• Queso Pecorino Sardo: 50 g

Sal: c/n.Tomillo: c/n.



Preparación

- 1. Preparar el relleno trabajando la carne picada con aceite OVE, sal, pimienta, tomillo, Queso Pecorino Sardo y las hierbas aromáticas ligeramente escaldadas en agua.
- 2. Cortar las cebollas a la mitad y deshojarlas para obtener pequeñas cúpulas.
- 3. Escaldarlas ligeramente en agua caliente y rellenarlas con el compuesto de carne picada que se ha preparado antes.
- 4. Preparar una salsa con el *Tomate Finamente Troceado* aliñándola con aceite, sal y ajo.
- 5. Usar una parte de la salsa de tomate para condimentar el pan crujiente. Desmigajar el pan y ponerlo sobre las cebollas.
- 6. Hornear a 180º durante 12 minutos y emplatar las cebollitas rellenas disponiéndolas sobre la salsa preparada.

For this recipe we used:

Tomates Orgánico Troceados 50 g

