

Cebollas rellenas con crumble de tomate



Tempo di preparazione: 40 min

Dificultad: Medium

Ingredientes

- Aceite OVE: c/n.
- Ajo: 1 diente
- Carne picada de vacuno: 100 g
- Cebollas rojas: 2 unidades
- Hierbas aromáticas: 30 g
- Huevo entero: 1
- Pan duro: 80 g
- Pimienta: c/n.
- Queso Pecorino Sardo: 50 g
- Sal: c/n.
- Tomillo: c/n.

For this recipe we used:

Tomates Orgánico Troceados 50 g



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.