

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 21:46
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/cebollas-rellenas.html>

Cebollas rellenas

INGREDIENTES

4 cebollas,
1/4 kg. de carne picada,
1/4 l. de leche,
1 limón,
1 huevo,
Ajo,
Perejil,
Canela,
Sal
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 dejarles 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.
- Se coloca este preparado en una cacerola, junto con las cebollas y se añade agua hasta cubrir las. Se deja cocer y cuando las cebollas estén tiernas, se hornean un poco y se sirven.

Nota:

En la cocina malagueña, la cebolla tiene una frecuente presencia, sobre todo, como acompañamiento, troceada y frita. Nuestra receta es una más de las posibilidades que presenta, al rellenarlas de carne o de otros alimentos.

En otras regiones, la receta de cebollas rellenas tiene peculiaridades distintas: en Cataluña le ponen arroz cocido; los italianos, arroz con queso parmesano y los parisinos, champiñones.

Se dice que la cebolla es conocida desde hace cinco mil años, aunque hasta la Edad Media no adquirió difusión en Europa. Hay cebollas grandes, que se utilizan para transformarlas en aros y freírlos, modo muy extendido en los establecimientos americanos de comida rápida; y cebollitas enanas, que se emplean para adornar determinados platos. Los franceses inventaron la sopa de cebolla, que lleva queso y que se tomaba a la salida de los teatros, aunque esta costumbre, como muchas otras, ha desaparecido. Tampoco está mal la tarta de cebolla.