

GRATINADO DE QUESO DE CABRA Y CEBOLLAS CONFITADAS

INGREDIENTES:

6 rodajas de queso de cabra de 70 ó 100 g. cada una

700 g. de cebollas.

70 g. de mantequilla

30 g. de aceite.

1 pastilla de caldo de carne.

30 g. de caramelo líquido.

Pimienta.

PREPARACIÓN:

Trocee la cebolla (en dos veces) durante 6 segundos en velocidad 3 $\frac{1}{2}$

Saque y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso toda la cebolla troceada junto con la mantequilla y el aceite. Programe 30 minutos, varoma, velocidad 1.

Cuando termine, añada el caramelo líquido, la pimienta y la pastilla de caldo.

Programe 3 minutos, 100°, velocidad 1.

Con la ayuda de un aro individual, corte una rebanada de pan de molde, mantenga el aro y rellene con cebollas confitadas y encima una rodaja de queso. Gratine hasta que el queso esté ligeramente dorado. Retire el aro y sirva.

NOTA: Esta cebolla sirve de guarnición para cualquier tipo de carne.