

## QUESO DE CABRA CON 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:**

1. Trocee la cebolla (en dos veces) durante 6 segundos en velocidad 3 y 2. Saque y reserve.
2. **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.
3. Cuando termine, añada el caramelo líquido, la pimienta y la pastilla de caldo. Programe 3 minutos, 100°, velocidad 1.
4. En un aro individual, ponga cebollas confitadas y encima una rodaja de queso. Gratine hasta que el queso esté ligeramente dorado. Retire el aro y sívalo sobre pan tostado.

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