

Cebollas rellenas con crumble de tomate



Tiempo de preparación: 40 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Tomate finamente troceado 400g 50 g
- 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.

Para esta receta hemos usado:



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 **Finely Choppeed Tomatoes** aliándola 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 180° durante 12 minutos y emplatar las cebollitas rellenas disponiéndolas sobre la salsa preparada.